5707

Oprawiono w r. 1943.

I

N. Inw. 5707.

Kucharskie, cukiernicze i inne podobne wiadomości.

(1844)

11

Kucharskie Cukiernicze i inne podobne Wiadomości.

Kaszka drobna na mléku gotowana, na zimno. — Gdy się ta ugotuie, wyłożyć ią w rądel żeby ostygła i stężała, potém przekroiwszy ią na 4ro, utrzeć na tarce, z pod tarki lekko zbierać nożem i układać na Salaterce, cukrem tłuczonem z wanilią przesypuiąc, ułożywszy ią w piramidę przełożyć konfiturami lub rożenkami. Do téy kaszy daie się osobno na sosyerce sos ze śmietany budyniowy, lub śmietanka bita na śnieg z cukrem, cytryną, arakiem, można i z wanilią.

Grzybki ryżowe lub z kaszki drobnéy. — Ugotować na mléku iak zwyczaynie ryżu lub kaszki, dodać żółtek tyle iay aby się masa utworzyła, dodawszy potém cytrynowych skórek i cukru, robią się w formę grzybków obsypuią się tartym chlebem, i na gorący spuszcza i smaży, żeby w środku nie były surowe. Układa się potém ogonki z cynamonu lub z suchych grzybków, ustawiaią się na półmisku i szodonem oblewaią.

Kluski z Szynki — Ugotować szynkę odléwaiąc kilka razy wodę, aby nie była słona, i w drobniutenkie kosteczki pokraiać ią, bułek montowych obtarłszy ie pokraiać téż w drobne kosteczki, a téy ma bydź trzy razy tyle co szynki, tę bułkę smażyć się w maśle aby była trochę rumiana, potém się z szynką miesza, wbiia ziaia, i dobrze miesza, żeby ich znać nie było, potém iay 3. do-bić lub tyle aby się masa utworzyła, a zrobiwszy gałeczki, na wodę wrzącą puszczać, ugotowane polewaią się na półmisku masłem zrumienionem z bułką tartą.

Kluski Budyniowe. — Bułki obtarte w kosteczki pokraiać

usma-

usmażyć, iay tyle wbić aby się massa utworzyła, i gałki formować
w rękach obsypanych mąką, i ugotowane w wrzącey wodzie, ma=
słem na półmisku polać.

Kluski z słoniną — Młodą słoninę usmażywszy włożyć w mie=
łkę w kociełku pokraianą, i razem ię usmażyć, do tego iay tyle wbić
aby się massa utrzymała, a uformowawszy gałki w wrzącey wo=
dzie ugotować, i na półmisku słoniną młodą polać.

Jaia sadzone — Zmacerować cebulkę siekaną w maśle, potem
wlać wlać w rądel do tey że cebulki ocet, wodę, cukier, chleb tarty,
sól, pieprz, niech się to wszystko dobrze rozgotuie, i w tę wrzącą zapra=
wę wbić iaia, i z niemi ieszcze raz zagotować. nb. pierwey trzeba
chleb w wodzie rozgotować, i dopiero wlać ocet.

Babka z Jabłek — Utrzeć 2 montowych iabłek i skropić ie mle=
kiem, potem wbić 3. żółtek, łyżkę roztopionego masła, cynamonu, mig=
dałów słodkich, cukru, cytrynowey skórki, iedno dwie iabłko kwa=
śne w drobne plasterki kraiane. kto chce może iabłko utrzeć, na osta=
tek przyłożyć białka na pianę bitego od tychże 3. iay, i w rądlu
wytarnkowanem piec godz 2. można także rodzenków drobnych dodać.

X Babka z Jabłek — Bierze się kwartę mąki, 4. iay, kawa=
łek roztopionego masła, cukru, a ieżeliby ciasto nadto gęste było,
mleka przylać i ciasto wygnieść iak na makaron i cienko wałko=
wać, rądel grubo masłem wysmarować, ciasto w paski żelazkiem
od faworków pokraiać, i kratkę gęstą ułożyć na cały rądel, potem
gładkiem ciastem rądel cały wyłożyć na tę kratkę, i przekładać
iabłkami w plasterki kraianemi cukrem i cynamonem aż do
ostatka to iest warstwa tegoż ciasta i warstwa iabłek, a nako=
niec ciastem przykryć i w piecu lub na węglach piec. Dla uła=
twienia roboty można formę z szerokości rądla wykroić, i
podług niego żelazkiem od faworków toż ciasto wykrawać
do przekładania z iabłkami.

Jabłka w całości smażone — Surowe masło rozbiwszy z cytry=nową skórką, do tego wziąść 4. żółtków, trochę mąki, łyżkę mleka, 2 łyżki piwa, łyżkę drożdży mocno rozbić, a białka na śnieg ubić i razem umięszać; jabłka całkowite wydrążyć, nawalać tem ciastem, które ma bydź troszkę gęściejsze jak na lane kluski, i sma=żyć jak pączki.

Babka Cytrynowa — Żółtek 10. i ze 3. łyżki mąki razem utrzeć do tego dodać ½ kwarty szklanicy śmietany dobrey, cukru utartego kwaterkę ½ lub mniey podług smaku, z dwoch cytryn skórki, i sok ztychże wycisnąć i łyżkę masła roztopionego; gdy się iuż ma na ogniu stawiać, wtedy białka z owych 10. iay na pianę ubite z wszystkiemi zmięszać, w formę włożyć, na wierzch włożywszy węgli na wolnem ogniu przez ½ godzinę trzymać, i w formie na stół dać, bo gdy troszkę postoi, legumina opada. — Forma masłem ma bydź wysmarowana.

Legumina z Cytryny lub Pomarańczy. — Cytrynę 1. uz=gotować tak żeby można było słomką przebić, potem utrzeć tę cy=trynę na masie, i znowu z filiżanką cukru tłuczonego razem utrzeć, i z 10=ma żółtkami, białka wreszcie ubite na pianę razem z wszystkiem wymięszać, i w formie wysmarowaney masłem i buł=ką wysypaney upiec. Do tego bydź ma użyta cytryna gładka bez chropowatości i plam.

Imbrat. — Mąki ½ kwarty ze 3. łyżki drożdży i trochę wolnego mle=ka zaczynić aby rosło, wyrobić ciasto wbiwszy 3 całe iaja pojedyn=cze, i trochę mleka ciepłego z masłem, i tak długo bić, aż ciasto od łyżki odstanie, dopiero na stolnicy mąką posypawszy troszkę ciasto cienko rozwałkować, i w kawałki pokrajać, masłem roztopionem każdy kawałek posmarować, cukrem posypać, i rozenki drobne lub konfitury zawijać jak w naleśniki, wysmarować rądel a włożywszy w niem na ogniu postawić z wierzchu położywszy węgli.

Pączki z Sucharków —

Wziąść ~~(?) przez~~ nie rozrzynane Sucharki ostrzec ze skórki, przekroić
ie na pół, umoczyć w mleku, lub winie czerwonem, wydrążyć wśrod=
ku kawałek, w nie konfiturę włożyć, przykryć drugą połową umo=
czonego w mleku sucharka, w iaiach rozbitych uwalać, sucharka=
mi tartemi obsypać, i smażyć iak pączki.

Babka z Kwaśniey Smietany Łyżkę masła surowego z cukrem
i z całey cytryny skórką dobrze utrzeć potem 5. żółtków mocno u=
bić i kubek mąki, iak dobrze ubite będzie, dopiero kwaterkę śmie=
tany kwaśney po trochu lać i mocno rozbić, i razem pomięszać,
rądel masłem wysmarować, bułką tartą obsypać, i to ciasto w
niego włożyć, przez 3. kwadranse na ogniu trzymać położy=
wszy na wierzch węgli.

Babka Migdałowa — Wziąść migdałów kubek od filiżan=
ki, ~~(?)~~ siekać ich drobno ząbkami, do tego wziąść 6. żółtek i kubek
cukru tłuczonego, i bułki suchey tartey, białka od 6. iay ubić na
pianę, dobrze wszystko razem wymięszać, i w rądlu wysmarowa=
nem na ogniu postawić położywszy i na wierzch węgli.

Placuszki kruche — Masła łotów 30. Wina tyleż, cukru na cy=
trynie obtartego ¼ ₶ z kawałkiem cynamonu w rądlu zagotować, na
sam war wsypać 30 ło. mąki przenicznej przedniey przesianey, roz=
tarłszy to zupełnie, postaw na węgle i mięszaiąc gotuy poki zu=
pełnie nie zgęstnieie i od rądla nie odstanie. Ostudziwszy dobrze
w zimne ciasto po iednemu wbić 15. żółtek i dobrze rozcierać, z tego
robić placuszki i na blasze w piecu godzinę piec. Powinny urosłe zna=
cznie, a wśrodku bydź puste, wyiąwszy z pieca posmarować masłem
topionem w mleku słodkiem maczać, i na półmisku z obwódem z ciasta
ułożywszy polać w następuiącym sposobie. Mleka słodkiego kwartę z 12.
żółtkami i ¼ ₶ cukru tłuczonego rozbiwszy dobrze, białko od iaja
ubite na śnieg tęgi dodawszy, zalać tym placuszki i w wolnym
piecu iak na biszkopty upiec.

Babka z Czekolady. — Obebrzeć za skórki bułki namo=

czyć

oczyć w mleku, oszczypawszy ią z mleka żeby była zupełnie sucha, ro-
zetrzeć ią lub utłuc w moździerzu z kawałkiem „masła, potem ią uwiercić z żółtkiem, przetłuc” cukrem cytrynową
skórką, cynamonem, a dodawszy białka na tęgi śnieg ubitego,
upiec na węglach w rądlu wysmarowanem.

Babka z mięsa gotowanego lub pieczonego.— Posiekać
mięso drobniuteńko, tartą bułkę usmażyć w maśle, z mięsem zmię-
szać, wbić kilka iay, dodawszy kwiatu muszkatołowego, rozenków
drobnych, angielskiego ziela, cytrynowey skórki rozmięszać dobrze;
rozwałkować ciasto iak na makaron, a wysmarowawszy rądel ma-
słem i obsypawszy bułką, wyłożyć go ciastem, to masłem za pomo-
cą piórka posmarować, posypać cukrem, i na to mięsa na palec
grubo ułożyć, znowu ciastem przykryć masłem posmarować i cu-
krem posypać, i tak warstwami układać aż do pełności rądla;
na wierzch babki kawałek masła położyć, i upiec na węglach
lub w piecu. Z różnego mięsa można takie babki robić.

Smarowanie Rądli.— Roztopiwszy w rądlu pół łyżki masła
wsypać w gorące pół łyżki mąki zmięszać dobrze żeby breteło nie było
oblać tem rądel, i zaraz wlać legominę, i iest reguła: żeby zaraz
na ogień lub w piec wstawić. Kto na ogniu legominę piecze, trze-
ba rądel z wierzchu gliną oblepić zarazem się na ogniu stawia i
z tem oblepionem piec legominę na ogniu, lub w braku gliny tłu-
stością posmarować, a przez to ułatwia się szorowanie rądli.—
Budenie zaś wszelkie robiąc serwetę nawet nie masłem smaro-
wać i bułkę wysypować, ale naylepiey zmoczoną w zimney wodzie
mąką obsypać, i legominę w nię włożyć.

Crema z migdałami na zimno.— Migdałów ½ ℔ utłukłszy
dodadź w proporcyą śmietany słodkiey, cukru iay całych 4, żółtków 3. i to
wszystko przez serwetę przepraszować na salaterkę i w piecu wolnem
przez godzinę piec lub krócey i dadź na zimno.

Gąszcze do potraw. — Szynki kilka plasterków zamiast słoni-
ny włożywszy na spodek do rądla, na to włóż mięsa cielęcego bez kości,
i to dusić aż się przyrumieni, dodaj kawałek masła i niech się
znowu zrumieni, po czém wyjmij mięso, a do pozostałej tłustości
wsyp mąki garstkę, i gdy się przysmaży wlej rosołu dobrego, mię-
so wyjęte włóż na powrót, i gotuj do wygotowania połowy, odszu-
muj i przecedź przez sito, i to sosu zachowaj. —

Czernice duszone. — Obtarłszy bułki ze skórki pokrajać w grza-
neczki, a włożywszy na spód rynki warstwę jagód czarnych z cukrem
i cynamonem, ułożyć znowu warstwę z plasterków bułki, i znowu
jagód i aż do wierzchu układać, aby jagody na wierzchu były,
niech się tak duszą, uduszone wyjmuje się na półmisek i wystudza.

Kapłon duszony z białym sosem. — Kapłona oczyszczonego
ułożyć w rądlu, nalać go rosołem tak aby go pokrył, który jeśli chudy
dodadź można kawałek masła, włożywszy dużo włoszczyzny i korze-
ni dodadź. Masła tyle jak orzech włoski ubiwszy na śmietanę wsypać
do niego łyżkę nie pełną mąki i wymięszać, a gdy się kapłon ugo-
tuje przecedzony rosół lać w to masło po trosze mięszając, po-
stawić na ogniu aby się zagotowało, a włożywszy kapłona
dodadź muszkatołowego kwiatu i soku z cytryny. Taką samą
potrawę dadź można z pieczarkami, to jest: uduszywszy pieczar-
ki w maśle nie rumieniąc ich, włożyć w sos aby się za-
gotował. Kto chce śmietaną kwaśną zaprawić, trzeba ją rozbić
z żółtkiem i mąką, do tego wlać rosół z kapłona, wcisnąć wci-
snąć cytryny.

Potrawka z Ryżem po francuzku. — Ugotowawszy ryż wo-
lno z masłem gęsto, ostudzony brać łyżką tak aby się formowały kulki,
i te układać na krawędzi półmiska, jeden biały niech zostanie, drugi ró-
żowo zafarbowany alkiermesem, 3ci zielono szpinakiem, 4ty żółto sza-
franem. Kto mało tych farb ma, to gdy się już te kulki postawią, może
je piórkiem po wierzchu farbami smarować, kto zaś ma ich dużo może czę-
ściami podzielić ryż i każdą część farbować kolorem upodobanym, dopiero

na-

na półmisku kutki formować; do tego dać się potrawka z sosem żół-
tym, to iest: położyć w rądel masła lub młodey słoninki w cienkie pla-
sterki pokraianey, na to włożyć drobiu od tychże kapłonów, kapło-
ny na nie położyć, włoszczyzny dużo wkraiać, korzeni trochę dodadź,
kapłona trochę posolić, i wodą lub rosołem podlać, niech się ciągle gotuie
aż sos puści, i po odrobinie trzeba rosołu lub wody dolewać, póki nie bę-
dzie żółtawy; dopiero więcey nalać gdy będą uduszone, tłuszcz zebrać,
masła z mąką rozbić na to wlać tenże przecedzony sos, na kapłony na-
raz nalać, iak się wygotuie cytrynę wcisnąć. Można ie i tak zrobić:
zwyczaynie ie udusić, i żeby sos był brunatny, bulionu rozgotowane-
go przylać, masło z mąką rozbić, nalać na to tenże sos z kapłona, wło-
żyć iak się ugotuie i cytrynę wycisnąć.

Kapłon z Sardelami. — Usiekanemi drobno sardelami, bułki
tartey i kawałek masła razem ugnieść, nadziać tym kapłona i upiec na rożnie

Sos Sardelowy. — Usiekane drobno sardele przez sito przecisnąć
i z sosem od kapłona razem zmięszać.

Kapłon duszony. — Posolonego kapłona obłożyć słoniną obwinąć
w płótno, podłożyć go słoniną podlać wodą trochę lub rosołem, włożyć wło-
szczyznę, korzeni; iak się ugotuie włoszczyznę, przecedzić, tłuszcz ze-
brać, zasmażyć bułką, masła w ilości orzecha włoskiego na śmie-
tanę ubić i wlać w ten sos, muszkatołowego kwiatu dodadź, a
na ostatku cytrynę wcisnąć.

Potrawka z mostku cielęcego lub z górki skopowey —
Opłukaną cielęcinę postawić z włoszczyzną w rądlu rosołem na ławszy,
żeby się na wpół ugotowało, potem wyiąć ostudzić, błonkę zdiąć z wierzch-
chu wypłukać w ciepły wodzie, pokraiać, a przez ten czas co cielęci-
na stygnie i chędożysz, niech się ciągle włoszczyzna gotuie, dopiero
rozbić masło z mąką, i muszkatołowym kwiatem. Tenże sos od cielęci-
ny przecedzić, zmięszać z tym masłem z mąką, też kawałki cielę-
ciny oczyszczoney włożyć w rądel i tymże sosem ie podlać, gdy
się ugotuie na wydawaniu cytrynę wcisnąć. Kto chce ią mieć ze
szparagami to trzeba szparagi włożyć i to pokraiane w kawałki,
lecz skórkę z nich zwierzch trzeba zdiąć. Do tey cielęciny, kiedy się iuż

ułktada wrzdel z ciełkamy pietruszczanej nattki wżwać, kluski bite
lub pulpety drobno ugotowane włożyć na półmisku, cielęcinę wyłożyć
sosem polać i daydź na stół.—

Potrawka z kapłona z ciemnem sosem.— Kapłona z masłem
dusić trochę ale trzeba go obracać żeby się nie zarumienił, potem smak
złotoprzyrzyny, też najwięcej z selerów ugotować i przez durszlak prze-
trzeć, i na tego kapłona wlać, dusić go razem z korzeniami, a ugniótłszy
klusek z mąki i masła, wrzucić w ten sos, muszkatołowy kwiat ma-
kładzie, a na wydawaniu cytryna się wypuszcza.

Potrawa z kapłona z grzybami.— Nalawszy w rondel jedną część
rosołu, 2gą smalcu z grzybów, 3cią wina, dodawszy korzeni całych, skórek
cytrynowych, po cybuli, i kilka kawałków marchew, włóż na to kapłona
oczyszczonego nasolonego i pokrajanego, przykryj go cienkiemi pla-
sterkami słoniny. Tak niech się dusi nad węglami pod przykryw-
ką, póki nie będzie miękki, potem rozpuść w rynience masła z mąką, prze-
cedź do niego sos z pod kapłona, dodaj pokrajanych grzybków, i włożyw-
szy do tego kapłona zagotuj parę razy i daj na stół.

Potrawa z cielęciny lub z kury.— Zmacerowawszy z masłem
cebulę i selery wlewa się do niego trochę rosołu, kładzie się cielęcina pieczona
w plasterki krajana, ta tak się dobrze podusi, rozbiwszy żółtko od jaja
z połową łyżeczki od kawy mąki z kawałkiem cukru i trochą octu,
razem dolawszy do tego sosu od potrawki, tem wszystkiem potrawkę polać.

Potrawka z kaczki.— Na pół opieczoną kaczkę, zrumieniwszy
w rądle masła z chlebem tartym i cebulą drobno pokrajaną, włożywszy
podlać rosołem i dusić.—

Kurczęta po Angielsku.— Zamarynować kurczęta surowe
w occie z korzeniami, potem je z tego wyjmać, a zmięszawszy ma-
sła z żółtkami na pół, maczać je w tem, obsypać chlebem i piec
na rożnie lub w piecu.

Kaczka drylowana.— Udusiwszy kaczkę, rozebrać ją w kawał-
ki, i w jajach rozbitych każdy z nich umaczać, chlebem obsypać
i na patelni smażyć. Sos od tejże kaczki zapalić dodawszy octu
lub cytryny, i tem polać kaczkę.

Potrawy

Potrawka z kapłona z kwaśną śmietaną — Opieczone kapłony potrawiawszy ustawić w rądlu w wodzie, z masłem, surową cebulą pokrajaną drobno i grzybami marynowanemi w listku pokrajanemi, gdy się zagotuie włożyć kapłony aby się w wodzie zamaczały, gdy się uduszą poddusza, rozbiwszy masło z odrobiną mąki i z śmietaną kwaśną wlać ie w te kapłony, a nad wydawaniem cytrynę wcisnąć, dodadź troszkę cukru, a gdyby nie były dość kwaśne odrobinę octu wlać, zagotować i dać. Gdyby nie było marynowanych grzybów, to surowe się biorą i poddusza się w maśle.

Kaczka z grzybami — Grzyby w listku wodach dobrze wypłukane potrawiawszy, ułożyć w rądlu i z masłem przyłożywszy dobrze zielone dusić, przysypawszy cokolwiek kwiatu muszkatołowego, zieloney pietruszki i cebuli zielono marynowaney w maśle. do tego kładą się kaczki na pół upieczone i razem duszą.

Kaczka duszona z iabłkami — Obiera się 5 iabłek kwaśnych, gotuią się i przecedzaią przez durszlak, potem kładzie się kaczka na pół upieczona w rądel z temiż iabłkami, podlawszy ią cokolwiek rosołem lub tłustością od tychże kaczek i dodawszy cukru. Czasem do tey kaczki dodaie się oliwek i kaparków —

Potrawka z kaczek z pulpetami. — Opiekłszy na rożnie kaczki żeby się zrumieniły, potem rozebrać porządnie w rądel poukładać, rosołu troche wlać, pieczarki albo grzyby suszone w maśle usmażone włożyć, żołądki potrawić iak trufle, ale ie pierwey ugotować, z wątróbek zrobiwszy pulpety i położyć to, dodadź bulionu rozgotowanego o kawałek, masła zrumienionego łyżkę małą, gałki muszkatołowey, soli, cebuli usiekaney troche, cytrynę wcisnąć i to wszystko niech się razem dusi, ieżeli nie dość zawiesisty sos, wsypać bułki tartey i z wszystkiem dusić.

Pulpety takim robią: wątróbki surowe posiekać, wsypać do nich tartey bułki, kwiatu muszkatołowego, pieprzu, masła, soli, i małe pulpety okrągłe zrobić. Sos ten rumiany bardzo iest smaczny.

Kurczęta smażone — W całe małe kurczęta oporządziwszy iako iak do pieczenia, odgotować ie w smalcu z włoszczyzną wygotowanym w rosole z masłem i korzeniami. Gdy w tem smalcu są odgotowane, przekroić

ie

ie na połowę i każdy umaczawszy w cieście smażyć w maśle, gdy się zrumienią, wyjąć aby osiąkły i wydadź na stół.

Kurczęta Smażone. — Połrozcinawszy w kawałki kurczęta, każden troszkę posolić, w mące uwalać, lecz znowu z mąki dobrze otrząsnąć, żeby nic mąki nie zostało, maczać w jajach, bułką obsypać, i w głębokim roztopionem maśle smażyć aż się zrumienią.

Z Kurcząt Potrawka z Agrestem. — Poddusić kurczęta w rosole i maśle, gdy będą dobrze podduszone, rozebrać je, wsypać agrestu, cukru, a gdy się razem poddusza, rozbiwszy żółtka wlać na sos, pokłaść potem kurczęta żeby się razem dobrze rozgrzały lecz nie zagotowały boby się zwarzyło.

Kaczka duszona z Oliwkami i Kaparami. — Na pół kaczkę upiec, a zrumieniwszy w rondlu cukru, i do niego dodawszy octu, wina, oliwków, kaparków, masła, bułki tartey, dusić z tym razem kaczkę.

Kurczęta z Agrestem. — Oczyszczone kurczęta nalać dobrem rosołem, podłożywszy trochę masła, gdy się podgotuje, włożyć agrestu, cukru, cynamonu, i razem dusić aż razem się zasmażą. Ta potrawka chociaż na pozór nie dobrze wygląda, jednakże smakowita.

Kiełbasa w piwie gotowana. — Usmażywszy kiełbasę w maśle wlej na to piwa, dodaj troszkę kminku tłuczonego cybuli siekaney, i dusić wszystko razem, przekłuwając kiełbasę żeby nie pękła.

Kiełbasa z Jabłkami. — Ułożyć kiełbasę poprzekrawaną w rynce, nalać ją wodą tak żeby ją okryła, przykrywszy ją pokrywą niech się zarumieni. Dwie kwaśne jabłka na tarle utrzeć przyłożyć do tey zarumienioney kiełbasy, troszkę cukru i octu, niechaj to razem dusi.

Móżdżek w skorupce. — Ugotować móżdżek w solonej wodzie wypłukać go, i usiekać drobno, do tego dodawszy cybuli lub szczypiorku usiekanych drobno, zmacerować w maśle, wbić jaje, dodać kwiatu muszkatołowego, angielskiego ziela, soli, bułki tartey, można i odrobinę natki pietruszkowey jeżeli nie ma szczypiorku. To wszystko na masz[illegible] ułożyć, ~~na~~ skorupkę masłem wysmarować, i bułką podsypać. Móżdżek w to włożyć, po wierzchu bułką obsypać i na węglach piec, na stół wy[illegible] wnieść. Można go i bez masła robić podług upodobania.

Bigos z cielęciny. — Odgotowawszy w rądlu cybulę drobno posiekaną w wodzie z łyżką masła, aż cybula będzie miękką, rozłożyć w to potrawę, w kostkę pokrajaną pieczeń cielęcą, a dodawszy rodzynków, ~~cukru~~, kostkę tartej, cukru zrumienionego na patelni; a potem trochę octu podług smaku, niech się to wszystko wysadzi.

Bigos z cielęciny z kwaśną śmietaną. — Natkę pietruszki usiekanej z trochą mąki w maśle zrumieniwszy, dodać trochę rosołu, a potem wlać śmietany kwaśnej, a gdy się zagotuje, cielęcinę w kostkę pokrajaną włożyć i dusić.

Wątróbka cielęca smażona. — Oskrobaną wątróbkę usiekawszy, wsypać do niej mąki, soli, pieprzu, angielskiego ziela, dodać kilka jaj i mleka lub piwa lekkiego, wymieszać, i do tłustości gorącej na patelnię lać, aby były okrągłe placuszki w formie racuszków; można je dać z sosem jak do kotletów lub sałaty.

Wątróbka smażona inaczej. — Zdjąwszy błonę z wątróbki i posoliwszy ją, pokrajać ją w plasterki i obsypać chlebem tartym mięszanym z cukrem i cynamonem, i w gorącej tłustości smażyć. Zamiast chleba można walać w mące tak jak wszystkie ryby. —

Kotlety cielęce lub wieprzowe. — Górkę cielęcą wyszytować dobrze, posiekać, posolić, popieprzyć, a zmaczawszy cybulę w maśle, maczać w niem każdy kotlet, i obsypany chlebem na rożnie piec.

Kotlety inaczej. — Skrzyneczki robić z papieru, w nie takie kotlety, lecz niczem nie obsypane, słoniną je całkiem obłożyć i piec w piecu, do tego się osobno robi sos. Do tych kotletów także można wątróbek siekanych, kto chce może cały kotlet obłożyć farszą z wątróbek siekanych, lub farszą z cielęcego mięsa, lecz zawsze musi bydź i słoniną obłożony.

Kotlety inaczej. — Kotlety się siekają jak tamte, lecz z cybulką w dłoni się maczają, obsypują bułką i smażą się na patelni.

Górka na kotlety musi bydź przecięta, żeby z każdego żeberka były.

ty 2. kostki, przy każdem żeberku trzeba żebyście trochę mięsa zo-
stało, to mięso z kostek ostrogać na dół kostki, i nożem go dobrze rozbić, dopiero
toż mięso wygotowane i posiekane przyłożyć do tychże kostek i zaokrą-
gli ścieląc nożem wewnątrz maczaniem. Smażąc zaś przewra-
cać trzeba: jak tylko zażółknie, przewrócić je na drugą stronę. Jarzynę
obkładają także małemi kotletami wielkości 2ch złotówek, lecz bez ko-
stek, i koniecznie je smażyć trzeba, nie piec na rożnie.

Kotlety cielęce z sosem rzeżuchowem. — Rzeżuchę
drobno usiekawszy, utłuc w moździerzu z cukrem, wytrząść do tego
wiśnie, a rozbiwszy dobrze wlać cokolwiek wody lub wina białego
duszno dadź, na półmisek obłożywszy kotletami.

z Móżdżków Babka. — Cielęcy móżdżek wygotowawszy włożyć go
w zimną wodę, i zaraz z niego powyjmować, na miękko z 2ma jajami całemi
chlebem tartem, angielskiem zielem utłuczawszy, wraz z masłem zeglu-
łą zmacerowanem, w rondlu masłem wysmarowanem i bułką wysypa-
nem na węglach i z wierzchu włożywszy węgli pogodnie piec. Tym
sposobem robią się kotleciki, tylko więcej trzeba bułki, aby masa
gęściejsza była, w takim obwodzie bułką obsypać i smażyć.

Móżdżek do obłożenia jarzyn lub potrawek. — Odgotowa-
wszy Móżdżek w occie kraje się na 8 kawałków, każden się w jaja
macza, chlebem się obsypuje i na gorącej tłustości się smaży, i na
jarzyny lub potrawy się układa.

Kotlety — Gotowane mięso usiekane drobno miesza się z bułką tartą
namoczoną w mleku, cebulą w maśle zmacerowaną lub surową, pieprzem, zielem
angielskiem, solą, i jajami, potem z tej masy formują się kotlety, maczają w
jaju, obsypują bułką i na gorącą tłustość kładą.

Pasztet z kurcząt i mleczek cielęcych. — Opiekłszy mlecz-
ka i kurczęta, pokrajać je na ćwiartki, a przesmażywszy masła z fi-
z mąką zrumienioną, dolać rosołu dobrego z garnca, zagotować, kurczę-
ta i mleczka włożyć do tego i znowu zagotować, dodać wina fran-
cuzkiego szklankę, liści bobkowych, goździków, pieprzu, angielskiego ziela,
cukru w proporcyą, włożyć grzybów rakowych, w końcu cytrynę całą

wci-

-wiśniej, i to wszystko razem dusić, póki sos nie będzie gęstawy,
na łożnice kurczętami, mleczkami i szyjkami pasztet wyłożyć—
Sos zaś dać się osobno.

Ciasto do tego Pasztetu. — Do funta mąki bierze się funt
masła, jedno jajo, 2. filiżanki zimney wody, łyżkę stołową
wina franc. Masło płucze się w wodzie, potem plackiem rozgnie-
ciony kładzie się na zgodę do zimney wody, tym czasem zara-
bia się mąkę z wodą winem i jajkiem, a wyrobione dobrze ciasto
na stolnicy dzieli się na 2 równe połowy, masło wyjęte z
wody wyciska się w serwecie i na iedną połowę rozwałkowa-
nego na grubość palca ciasta rozpłaszczone kładzie się, to
ciasto we dwoie złożywszy wałkuie się, gdy się dobrze rozwał-
kuie, złożyć go powtórnie, i znowu wałkować, póki się ciasto nie
złączy z masłem, to składanie powtarza się do 4go razu. Tosamo ro-
bi się z 2gą połową ciasta i masła. Potem trzymając nad ciastem
półmisek na którym będzie pasztet, oznaczyć wielkość półmiska
i obrżnąć końcem noża, to ciasto położyć trzy na blasze mąką wy-
sypaney, resztę ciasta kawałki na 3. palce szerokie krające, tor-
tota na brzegu obłożyć, z wierzchu ciastem przykryć, wszystko żół-
tkiem posmarować, i w dobrze gorącym piecu piec, iak wyrośnie
i zrumieni się, wyjąć z pieca.

Pasztet z Gołębi lub z różney Zwierzyny. — Podłóż cały
spód cienką krajaną, młodą niesoloną słoniną, i cybulą krajaną, dodaj
pieprzu, imbieru, angielskiego ziela, bobkowych liści, i do tego włóż gołębie
lub inną zwierzynę posoloną, a ieżeli zając, wyszpikuj go, na 2 części rozkrój,
można też i przodek od zająca włożyć, wyszpikowawszy dobrze i posoliwszy,
a na wierzch ich od całego zająca 2. żebrowki cienkie włożyć, lecz wątróbki
nie trzeba soli bo twardnieie. Gdy się na węglach trochę podusi, podlać
wodą lub bulionem rozgotowanym, a na samem ostatku wlewa się
wina franc. kwaterkę, lecz z niem trzeba iesze razem zagotować.
Gdy z zwierzyną zagotuie się i iuż będzie miała kolor żółty, wyjąć ią

z sosu

z sosu i pokraiać w kawałki, a gęstwę nad. ogniem przetrzeć.

Farsa Pasztetowa. — Wątróbki także ospzone posiekać z tą słoniną z którą się potrawa dusiła, na masę, potem dodadz tłuczonych gożdzików, kwiatu, pieprzu, angielsk. ziela, cytrynowey skórki, bułki tartey trochę, iak 2. od 2ch wątróbek, posolić podług smaku, gdzieby kto chce, może ieszcze drobno siekaney cybuli przydadz; tłuszcz całkiem zebrać z sosu od potrawy, i razem z wątróbką zmieszać, żeby niebyła zbyt gęsta.

Sos do tegoż Pasztetu. — Do zrumienionego masła z mąką przecedzić sos od zwierzyny, dodadz muszkatołowego kwiatu, i cytrynowey skórki, niech się raz zagotuie, a na samem wydawaniu cytrynę wcisnąć.

Ciasto z Żytniey mąki do tegoż Pasztetu. — Rozrobiwszy wrzącą wodą z żytney mąki ciasto, wywałkować okrągłe denko, i wyrznąć rądlem iakiey wielkości go mieć chcesz, wywałkuy znowu kawałek ciasta nad. palce wysokości, dopiero rądel na to denko z ciasta postaw, które ma bydź blisko na palec grube, i obłóż ciastem rądel i zakładaiący boki za denko, wyim rądel i zalepiay boki z denkiem ręcznie iak możesz, lecz zawsze kawałek boku musi bydź za denkiem, żeby był mocny. Szczypczykami maczanemi w mące formuy różne desenie, piórem maczanem w żółtku z iaiem go posmarować, żeby miał glanc i mąki nie było znać, wewnątrz wypchać ten pasztet chustami, a z wolnieyszego ciasta urobiwszy wieko, [przy lub ze spodu żółtkiem] i na niem znowu różne desenie, a na samem wierzchu ucho lub kwiatek [przylepiwszy], posmarować wszystko żółtkiem, na blasze upiec w piecu, i gdy będzie miał kolor pomarańczowy wyimiesz z pieca, wyrzniy całkiem przykrywę wiadło, i w pasztecie przekładaiący potrawę z farsą, którą trzeba w rądlu rozgrzać, warstwami i z cytryną obraną w plasterki pokrawaną, i w piec się na powrót wstawia przykrywszy pokrywą z ciasta, żeby się dobrze rozgrzała, a na wydawaniu gorący sos w pasztet wlać i dadz na stół. Ciasto do pasztetu można dniem wprzody zrobić lecz go trzeba dobrze upiec. — Na spodzie, i na wierzchu w pasztecie farsa bydź musi.

Obwódka z ciasta parzonego na półmisek do pasztetów lub legominy. — Wody z kieliszki i masła sklarowanego kieliszek zagotowawszy, wsypać w to wrzące na ogniu 4. łyżki z górą mąki, lub 3.

kie-

kieliszki, niech się tak gotuje mięszaiąc, aż od rądli ciasto odstanie, w tedy
odstawiwszy z ogniá wbić na gorąco iedno iaje wymięszać i dadz ostyg=
nąć, potem wbić iaje iedno cukru trochę, wymięszać, i znowu żółtko
wbić, a obsypawszy stolnicę mąką, uformować wałek, a posmarowawszy
brzeg półmiska iaiem, na niem z tegoż wałka brzeg formować a na
mały palec wysokości wyrznąć karbiki, i cukrem dobrze upudrować,
i w piecu piec żeby trochę obeschł i nabrał koloru, potem go wyjąć z pieca
dno talerza masłem wysmarować, legominę wlać i w piecu znowu upiec.
kto chce dzień w przódy go zrobić musi ciasto przykrywszy obwódkę ciastową
wysuszyć. Potrawki pasztetowe z farszu można też w talerzy obwódce piec.
Na półmisek trzeba z dwóch kubków masła zrobić.

Kruszka z ryżem z pieca pasztetowem sposobem. — Ryżu
kwaterkę wypłokanego piętnie zagotowawszy na mleku, dodaj cukru 2. kwa-
waterki masła, rozenków drobnych kilka i masła łyżkę, to się niech razem
gotuje, a tym czasem kruszki osobno gotować, potem drobno ukrajać
a rozmięszawszy w rądelku par surowych żółtków i mąki kieliszek z rosołem lub
bulionem, dodadz do tego kieliszek octu i cukru 3. kwaterki, zagotować, i
dopiero kruszki gotowane włożyć, i niech tak stoi. Do ryżu wbić jajek
i wymięszać dobrze, a zrobiwszy na półmisku obwód z ryżu na-
ku, żółtkiem go odsmarowawszy, wytrzeć półmisek masłem, i ryż
wkoło obwódki układać, a kruszki same w środek między ryżem
wsadzić w piec, niech się upiecze w lekkiem duchu i dadz na stół.

Legominka z Szynki pasztetowem sposobem. — Bułek
tartych 1/2 ℔ gęsto zagotować, funt masła utrzeć na śmietanę do tego wbić 8. żół-
tków po iednemu i 8. całych iay, to gdy się rozetrze bułkę zupełnie zimną
po trochu kładąc wymięszać, 1/2 ℔ Szynki chudey ugotowaney i drobno usie-
kaney przyłożyć, na końcu od 8. iay białko zbiwszy na śnieg tęgi, do-
dadz wymięszać i wyłożywszy na półmisek obwódkę z masła obwie-
dziony piec 1/2 godzi w piecu.

1. Sos do wszelkich mięsiw. — Włóż do rądla gałkę masła wielko-
ści orzecha włoskiego, szczyptę mąki, rosołu lub bulionu, łyżkę trybulki
posiekaney, pieprzu niętłuczonego, dobrego octu, to ustawicznie łyżką
mięszać i gotować.

2. Sos zwany po Francuzku piquant. — Wley do rądla
dwie łyżki smalcu, trybulkę posiekaną, czosnku 2 ząbki nierozkro-

ionego, przykryi na ogniu przydaj potem szczyptę mąki, doley bulionu, wina białego szklankę, soli, pieprzu nietłuczonego, szczypioru, pietruszki pęczek, gotuy na wolnym ogniu przez ½ godzinę, potem zbierz tłustość, wyimuy pietruszkę i czosnek, i dawaj z wszelkiemi mięs gatunkami.

3. Sos inny — Włóż do rądla główkę drobney cybuli, pietruszki i szczypioru, czosnku, trochę sardeli i kapru, ale to wszystko należy wprzód dobrze posiekać, soli pieprzu nietłuczonego, musztardy, octu z masłem, zmięszawszy to wszystko, dopóki się sos nie rozrzedzi, nie dopuszczaiąc iednak zawrzenia.

4. Sos ieszcze inny. — Na wolnym ogniu gotuy szklankę białego wina i szklankę bulionu, do 2ch szczyptów mąki włóż gałkę masła wielkości orzecha, dużą główkę drobney cybuli, pietruszki, szczypioru, soli, pieprzu całego, a skoro się sos zagotuie dodaj trochę octu.

5. Sos. — Bulionu trochę, wina białego szklankę, kilka kawałków cukru, cytryny obraney, 2 goździki, 2 ząbki czosnku, 3 liście bobkowe, pietruszki, cybuli, szarloty, gotować to godzinę w małym ogniu, przez sito przecedzić, dodać soli, pieprzu, żółtek i natki pietruszkowey.

6. Sos. — Ugotowawszy trochę bulionu z łyżką octu mocnego, i masła iak orzech włoski, ugotować znowu wiązkę sałaty, trochę astragonu, rzeżuchy w wodzie, przecedziwszy to usiekać, włożyć w sos i zagotować na ogniu.

7. Sos do kapłona lub Indora. — Masła dobrą łyżkę rozpuściwszy w rądlu zapalić z mąką, a dodawszy sardelów kilka lub śledzia dobrego z ości obrane i drobno posiekane, szarlotki, pieczarków, rosołem zalać, zagotować, przecedzić, cytrynę całą wpuścić można i ukroiwszy włożyć.

8. Sos Sardelowy. — Drobno usiekane 8. Sardelów rozetrzeć z połową łyżki masła młodego, do tego dodać skórki cytrynowey, muszkatołowey gałki, 3. żółtków, łyżkę mąki, po trosze wina, octu, i rosołu lub ukropu, gotować wszystko na węglach mięszaiąc.

9. Sos do Kotletów. — Cebulę zmacerować w maśle z mąką, ale nie zczernić, rozrzedzić rosołem, dodać plasterków cytryny, rodzenków drobnych, i kaparków, ciemdusiwszy kotlety, tym sosem podlać. Jeżeli sos nie dosyć kwaśny można octu dodać i cukru.

10. Sos do Kolletów klarowny — Rosołu tęgiego czystego sklarować razem z astraganem, cytrynę wcisnąć, przecedzić, zagotować i dadź ciepło do Kolletów.

11. Sos do nożek cielęcych smażonych. — Usiekay drobno natkę pietruszki, wyciśniy sok cytrynowy, doley zimney wody i cukru, podley tem nożki.

12. Sos Wiśniowy — Z Wiśni świeżych dojrzałych czarnych obranych z ogonków, wybrawszy pestki, i ziarka utłukłszy w moździerzu, dwóch funtów wody kwarty, i wina kwarty, z bułkami drobno pokraianemi zagotowany sos przecedziwszy przez sito włosiane, dodać się do tego 12. łotów cukru, cytrynowych skórek utartych, cynamonu utłuczonego soku z całey cytryny. a przystawiwszy do ognia zagotuje się niech.

13. Sos z Głogu — Ugotować połowę głogu z winem, połowę z piwem, gdy się miętko rozgotuje, przecedzić przez sito, winem rozrzedzić i dodadź cukru i cynamonu.

14. Sos do Dzika — Masła rostopić i zrumienić z mąką i cukrem tar-tym, do tego dodadź powideł, wina, cukru, soli i skórek cytrynowych i razem to zagotować.

15. Sos Szparagowy. — Masła młodego pół łyżki nierostopionego, mąki pół łyżki i żółtków 3. ubić razem, dodadź octu, cukru i na to nalać rosół lub smak od włoszczyzny lub od ryb, jeżeli do ryb użyjesz, żeby sos był zawiesisty zagotować go na ogniu.

16. Sos Sardelowy — Usiekać drobno sardele, przetrzeć przez sito, i z dobrym rosołem zmięszać, a do potrawki z kapłonów, sosem od tychże kapłonów zmięszać.

17. Sos do Blimów z pieca z konfiturami warstwami przekładanych — Ubić 3. żółtka, potem ze śmietanką bić łapczotką na bystrym ogniu, i oblać blimy, cukru cynamonu skórki cytryny można dodadź.

18. Sos do Blimów zwyczaynych — Wina czerwonego, cukru i cynamonu tłuczonego zagotować i blimy na półmisku oblać.

19. Sos do Blimów, raz tylko konfiturami przekładanych — Galaretę fruktową z winem zagotować, i oblać je.

20. Sos ziołowy. — Rzeżuchy w moździerzu utłuc na masę winem zalać.

zalać i cukru dodadź.

21. Sos biały z Pieczarkami. — Do utartego masła na śmietanę wsyp mąki i często razem dobrze ubiy, dodaj muszkatołowego kwiatu i na to wley tęgiego rosołu, żeby z tey przyczyny dobrze w niego smak wyporzał, osobno pieczarki w maśle uduszone, tylko aby się nie zrumieniły, włóż ie w sos i zagotuy.

22. Sos, do kotletów z Ryb. — Cebulkę zmacerowaną w maśle z mąką zarumienić, rozrzedzić smałkiem od ryb, dodadź plasterków cytryny, rozenków, kaparków, oliwków i razem dusić, a ieżeli sos nie dosyć iest kwaśny, można przylać octu i dodadź kawałek cukru, i kotlety tym polać.

23. Sos z Śledzia. — Oskrobawszy śledzia od ości utłuc mięso w moździerzu, masła trochę roztopić z mąką i cybulą, dodadź pieprzu, zalać ukropem, i gotować, potem przez sito przecedzić.

24. Sos z Grzybów. — Grzyby ugotowane usiekać drobno, a masła zrumienić przy z cebulą mąką i pieprzem, zmięszać razem i z trochą ukropu zagotować dobrze. Kto chce, może dodadź octu i cukru. Sos z Smardzów podobnie się robi.

25. Sos do Budyniu lub Kaszki. — Żółtków 4, śmietanki lub mleka dobrego ½ kwarty i cukru tłuczonego z wanilią gotować razem mięszaiąc żeby się nie zewarzało, ugotowawszy przecedź do sosyerki wley i wystudź; do Budyniu iednak ciepło się ten sos daie.

26. Sos do Węgorza zimnego zimny. — Pietruszczaney natki garść dobrą i 20. szarlotek razem na masę posiekay, zamięszay z pieprzem, solą i oliwą, iak iuż dobrze będzie zmięszane wley octu, do tegóż sosu można dodadź trybulki i kopru.

27. Sos z Grzybów. — Utarłszy masło z mąką zmięszay z grzybami drobno usiekanemi i trochę cybuli, wley na to zupy i gotuy.

28. Sos do Suma. — Obsmażay masło z mąką, potem wley wody i postaw na ogniu, wley znowu ogórczanego sosu, i niech się razem gotuie, a iak iuż będzie prawie ugotowane, włóż trochę sardeli siekanych.

29. Sos z Kartofli do sztuki mięsa. — Wyrznąć łyżeczką kartofle, opłokać ie i w zimney wodzie raz zagotować, odcedzić z wody ostudzić, nalać rosołem lub wodą osoloną i ostudzić. Sos do tego zrobić tym sposobem: masło zmacerować z cebulą i natką pietrusz-

czaną

ozcina siekana, iak się dobrze zmaceruie, wsypać mąki i razem na ogniu trzymać mięszać i rozrzedzić rosołem, potem włożyć w to te ugotowane kartofle niech się dodusza.

30. Sos tatarski na zimno. — Drobniutenko usiekaną cybulę cytrynową skórkę, cukru dużo, musztardy francuzkiey, oliwy i octu razem dobrze wymięszać.

31. Sos z cybuli lub natki pietruszczy. — Na rozpuszczonem masło gorące, zmaceruy cybuli drobniutko usiekaney, gdy iuż będzie miękka wsyp mąki dobrze na ogniu wymięszay, rosołem rozrzedź, doday cukru i octu, zagotuy cęściey trochę razem i day na stoł. Sos z szczypiorku lub Natki pietruszczy lub razem zmięszanych natki pietruszki koprzu i szczypiorku, tem samem robi się sposobem, tylko bez octu i cukru.

32. Sos do potrawki z Sandora. — Zmacerowawszy cybulę drobno usiekaną z masłem, rozrzedzić dobrem rosołem, dodadź gorczycy tłuczoney, skórki cytrynowey siekaney, cukru, octu, nadgrawszy to włożyć i zagotować.

33. Sos do indora z pomaranczy gorzkich. — Skórkę od gorzkich pomaranczy obrzoną obgotować, włożyć ią w sos zaprawiony masłem mąką i tęgiem rosołem, zagotować razem i cytrynę wcisnąć.

34. Sos do indora zimnego zimny. + Cebulę lub szczypiorek drobno usiekane zmięszać z iaiem twardo ugotowanem roztartem, musztardą, oliwą, octem i pieprzem.

35. Sos do marynowanego iesiotra lub minogów. — Gotowane żołtka utrzeć, opieprzyć białem pieprzem, zaprawić octem, oliwą i kaparkami.

36. Sos do Sandacza + Gorczycy białey tłuczoney zmięszay z cukrem i wley na to sosu wrzącego z Sandacza i masła klarowanego. Można też masło osobno dadź na filiżance na stół.

+ Podlewa do niektórych mięsnych potraw i do zaiąca.
Cukru kawałek skropić wodą w rądlu żeby się roztopił, i dopiero gdy się zrumieni wsypy, dodadź kawałeczek masła i mąki + zagotować dobrze, potem dodadź kieliszek wina, rodzenków i cytrynowey skórki.

Szodni

Szodon. — Wina kwaterkę, wody pół kwaterki razem zagotować, do gorącego wbić 3. żółtka i pół białka i bić mocno żeby się nie zawarzało, na węglach zagotować, cukru dodadź zawsze dobrze ubiiaiąc.

Chrzan z kwaśną śmietaną — Ubiy masło na śmietanę i znowu z żółtkami ubiy, wley na to kwaśney śmietany a zagotowawszy wrzuć tarty chrzan i mięszaiąc zagotuy, czem krócey się chrzan gotuie, tem iest tęższy. Gdy żółtka nie użyiesz to wsyp szczyptę mąki.

Chrzan z rozenkami — Ubite dobrze masło z żółtkiem i mąką rozmięszać z chrzanem tartem i drobnemi rozenkami, a wmięszawszy wley troszkę zimnego rosołu i rozbiy często razem, dolewaiąc powoli gorącego rosołu i na ogniu postawiwszy raz zagotuy. Można tem sposobem i kwaśną śmietaną zaprawić.

Chrzan surowy na zimno kwaśny — Chrzan utarty z migdałami słodkiemi utłuczonemi i cukrem zmięszawszy, nalać octem, i razem znowu zmięszać.

Kapusta kwaśna duszona. — Udusiwszy iak zwyczaynie kapustę kwaśną w maśle, usiekać cielęciny lub nerek cielęcych, i na półmisek masłem wysmarowany przekładać warstwami kapustę z nerkami, aby na wierzchu była kapusta, na to nalać śmietany kwaśney z żółtkami 3ma rozbitey i podusić na węglach.

Kapusta z Jabłkami. — Kilka główek kapusty uszatkować nożem drobno, iabłek trzeba obrać i w talarki pokraiać, i szynki lub wędzonki odgotowaney w drobne plasterki pokraiać, a wysmarowawszy rondel masłem wyłożyć go błonką z ćwiartki cielęciny, lub także ciastem kruchem, na błonkę kawałek masła na dno włożyć, dalej warstwę kapusty, warstwę cytryny w talarki znowu kawałek masła, korzeniami przesypywać, to iest pieprzem tłuczonem i kwiatem muszkatołowem i winem skrapiać, znowu warstwę iabłek, warstwę szynki, i tak do wierzchu przekładać, na wierzch błonką lub ciastem przykryć, pokrywą nakryć, ciastem prostem oblepić i w piecu godzinę piec. Włożywszy na półmisek można

kiełba-

kiełbasami obłożyć i podlać ostrem sosem z wina i cytryny.

Kapusta kwaśna duszona — Zmacerowawszy w maśle kawał słoniny z cybulą, włóż na to kapustę, popieprz i duś.

Kaczka duszona z kwaśną kapustą — Uszatkuy czerwoną kapustę, sparz ią i z wody wyciśniy, a rozpuściwszy świeżą słoninę i wyiąwszy z niey skwarki, włóż w nię kapustę, niech się tak dusi, potem wley octu i popieprz, skoro się dobrze poddusi. włóż opieczoną kaczkę i razem dodus.

Kapusta słodka duszona. — Pokraianą kapustę sparzyć ukropem, odlawszy wodę gorącym rosołem i masłem nalać ią; ieżeli kto chce, może skopowinę w solonéy wodzie obgotowaną, pokraiać i w tę kapustę włożyć; udusić ią i w zrumienione masło z mąką włożyć i ieszcze przydusić.

Kapusta Włoska z kaczką — Kapustę pokraiać i oparzyć, a podłożywszy w rądel trochę masła włożyć warstwę kapusty i warstwę kaczki w pół upieczonéy i pokraianéy, i tak aż do wierzchu, potem sosem od kaczki i rosołem nalać i dusić, w reszcie zapalenie zrobić w kapustę włożyć, i ieszcze z tém dodusić. Gdy kaczka młoda, można kapustę pierwey obgotować czyli poddusić.

Kapusta kwaśna octem zalewana. — Uszatkowawszy kapustę słodką ukropem sparzyć, w garnku w wodzie gotować, a gdy będzie miękka, usmażywszy słoninę z cybulą i trochę mąki wymięszać, i kapustę z wody osądzoną w to zapalenie włożyć, posolić, octem nalać i dodusić, można i popieprzyć troszkę.

Kapusta z śliwkami — Kapustę uszatkować, sparzyć i troszkę obgotować, potem zapalenie zrobić w rądlu z masła, mąki, cukru i octu, i na to układać warstwami kapustę z śliwkami suszonemi z pestek obranemi i dusić.

Kapusta z grzybami — Udusić kapustę w maśle z cybulą i trochą wody, a osobno grzyby ugotować, gdy kapusta będzie miękka, zrobić zapalenie, grzyby pokraiać, zmięszać z tą kapustą, sosem od grzybów

ią

się nalać, popieprzyć, posolić, niech się razem dusi. Kto chce może pierwiey
w gorącey wodzie ią gotować, a dopiero w zapaleniu wrzdel ią włożyć.

Kalafiory z Rakami — Ugotowane w słoney wodzie kalafiory
do miękkości ułożywszy w naczyniu, zrób do nich sos, raki znowu ugo-
towawszy w słoney wodzie obierz szyiki i nożki i przyłąż do tychże ka-
lafiorow, a zrobiwszy znowu rakowego masła z skorupek rakowych utłu-
czonych i ugotowanych w wołowem rosole i przecedzonych przez płótno, tłu-
czonym tym sosem, zgęszcz dobrze zagotuie, naley na te kalafiory, i niech
się tylko minutę z niemi gotuie.

Kalafiory innem sposobem. — Obierz łodygi i kwiat
z zielonych skórki, wypłucz w zimney wodzie, ugotuy w słoney, potem roz-
biy masło z mąką, wley na to tęgi wołowy rosół i włóż ieszcze kawał ma-
sła, to gotuy razem z muszkatołowem kwiatem, na ostatek ubiy 2 żół-
tka od iay, włóż te kalafiory na półmisek polayże tym sosem. — Można
także rakową zupę zrobić i kalafiory z rakowem masłem gotować.

Szparagi z Chmielu — Wychodzący dopiero Chmiel z ziemi obe-
drzywszy, ugotować w słoney wodzie i sosem Szparagowem polać —

Szpinak. — Wypłukany liście na wrzącą wodę, i posolić go zaraz, gdy
się tak podgotuie że będzie miękki, odcedzić go z wody na durszlaku i pocze-
kać, a zmieniwszy masła, wsypać do niego mąki, szpinak włożyć,
i mlekiem go nalać, rozmieszać dobrze, żeby był wolny, i niech się tak
dusi, ieśli nie dosyć słony, posolić podług smaku. Wyłożywszy go potem
na półmisek obsypać go po wierzchu iaiem twardem usiekanem, i
ugarnirować grzankami smażonemi. Można też tartą bułką usma-
żoną smieszawszy z twardem iaiem usiekanem, tem go posypać.

Szczaw. — Wypłukany Szczaw posiekać, usmażyć w maśle, ale nie so-
liwszy, potem dopiero posolić, i z spinakiem zsiekanem zmięszać.

Szpinak z Oliwą i Octem, lub sosem Szparagowem. —
Wypłukany liście na wrzącą wodę posoliwszy go, gdy się ugotuie,
przecedzić ostudzić, i zaprawić Octem Oliwą i pieprzem, tez szpinak
musi bydź iak koniczyny — można także szpinak zaprawić sosem szpa-
ragowem.

Szpinak całkowity + — Wypłókany i posolony szpinak włożywszy w wrzącą wodę rozgotować „odcedzić” go, nie umięszając go łyżką żeby się nie poszarpał, tylko strząsając rynką lub rądlem, podłożywszy masła i dodawszy cukru i korzenków drobnych, dusić go. — Do siekanego też szpinaku kładą rozenki i cukier.

Jarmuż — Posoloną wieprzowinę podgotowawszy zmięszać z Jarmużem posiekanem i sparzonem, i razem dusić, dodawszy części marchwi i buraków, do tego zapalenie zrobić. — w Szpinak nie usiekany można kilka jay surowych wbić i dobrze zmięszawszy w zapalenie włożyć.

Marchew tarta — Oskrobaną marchew potrzaną i wypłókaną włożywszy ciasno w garnek nalać rosołem lub wodą włożyć troszkę masła, a gdy będzie marchwi ubywać, zawsze dokładać surowey równie i masła. Skoro się ugotuje rozetrzeć ją łyżką w garnku dobrze i odłożyć części masła, lecz niczem nie zapalać, i bez nayzmnieyszego sosu ma bydź marchew.

Groch z Marchwią lub Sałatą + Wyłuskany groch opłókany zmięszać z Marchwią potrzaną, i w rądlu podłożywszy masła i nalawszy rosołu dusić do miękkości, a zrobiwszy zapalenie wlać w nie sos od tego grochu i dodadź cukru, tem zaś tenże groch na powrót nalać i znowu dusić. Można tę potrawę zrobić z sałatami, włożywszy szyiki i nóżki wtedy gdy się zapalenie robi.

Groch cukrowy + — Poobrzynawszy końce strączkom i żyłki z nich powyciągawszy, wypłókać i w garnku w osolonej wodzie gotować „niezbyt” do miękkości, a rozpuściwszy masła zapalenie zrobić i włożyć w niego groch z wodą w której się gotował, cukru dodadź i dusić. — Albo ugotowawszy go iako wyżey, odcedzić wodę, włożyć go na półmisek, i masłem z bółką zrumienionem polać.

Groch biały fasola — Oberznąwszy końce i żyłki powyciągawszy

gemu przy połowaniu groch na ukos wyptukać i odcedzić, potem podło-
żywszy masła i nalawszy rosołu dusić w rądlu z cząbrem, posolić
wszy i zrobiwszy zapalenie. Chcąc z słoniną, trzeba ją po-
łożoną podgotowaną włożyć z surowym grochem i cząbrem du-
sić, a zapalenie zrobić i włożyć cybulę gotowaną nadziewa-
ną, tę jednak wyjąć trzeba gdy się ugotuje. Można do tego tro-
szkę marchwi dodadź.

Brukiew lub Kalarepa — W maśle i trochę rosołu
dusić brukiew lub kalarepę, aż gdy już prawie nie sosu nie będzie
dodadź zapalenia z bulionu rozgotowanego, i cukru mierzme-
nionego. Można też kaszkę w pół opieczoną do tego włożyć, lub
szczupaka surowego posolonego i razem dusić.

Kalarepa nadziewana — Surowa kalarepa wydrąża
się i nadziewa farszem z mięsa wołowego surowego, z tem wydrą-
żeniem z kalarep drobno usiekanych, potem w rądlu podłożywszy
tłustości i nalawszy rosołem dusi się, i dodaje zapalenie.

Kalarepa inaczey — Wybrawa się kalarepa w for-
mie gładkiej, i robi się fryktas z białem sosem z podniebeła lub
mleczków cielęcych, można też dodadź małe pulpety i pieczarki
i razem to dusić, sos zarumieniony brunatny lub biały podlewa
się pod kalarepę.

Marchew nadziewana — Tym samym sposobem się robi
co kalarepa, na surowo się nadziewa, a potem po ugotowaniu na
wpół się przykrywa.

× Kartofle nadziewane — Upiekłszy w piecu karto-
fle wydrąży się, te wydrążenia utrzeć z cybulą surową, masłem roz-
topionym, bułką tartą, solą, korzeniami i jajami, kto chce może przy-
dadź i śledzia; nadziewają się i pieką jak grzanki do kawy.

Kartofle na Jarzynę — Wyrznąwszy też czyste kartofle
opło=

opłókać i raz zagotować w zimnej wodzie, odcedzić z wody ostudzić i w rosole lub bulionie z trochą masła dusić, gdy będą miękkie mąką z masłem zapalić.

Boraki — Boraki ugotowane obrać, usiekać drobno, a zmarynowawszy cebulę z słoniną, zapalenie zrobić z boraki w to włożyć posolić, octem i trochą rosołu lub sosem w którem się boraki gotowały zalać, i przydusić.

Pasternak — Marchew — Rzepa — lub Cybula — Obrawszy każde z tych, wypłókać w zimnej wodzie, włożyć w rądel, wrzącem rosołem nalać, masła podłożyć, gdy się udusi zapalenie zrobić.

Bulwy — Oskrobane w słonej wodzie lub w rosole gotować pokrajać i na półmisku sosem szparagowem polać.

Banie — Obrane banie z wierzchu i z środka pokrajać w grube kostki i posoliwszy, ciasno w garnku w wrzącej wodzie gotować, a gdy się podgotuje przykładać surowej bani, gdy będzie miękka rozetrzeć ją warzechą, ugotowawszy zaś osobno na mleku zacierki rzadkiej lub kaszy jaglanej wymięszać dobrze tę kaszę lub zacierkę z banią, dodadz masła i dodusić.

Ogórki zamiast jarzyny — Surowe ogórki obrawszy i wydrążywszy posolić, i nadziać je nadzieniem z bułki, masła, jaj i korzeniem, nalać rosołem z octem i masłem, a gdy się udusza, rozkrojone na pół, ułożone na półmisku sosem białem polać.

Ogórki z szparagowym sosem — Obrane ogórki ugoto- ~~wać w słonej~~ wodzie, potem je wzdłuż pokrajawszy na półmisku sosem szparagowem polać.

Kapusta kwaśna z gęsią — Nadziawszy gęś kapustą kwaśną, surową, włożyć ją w rądel, kapustą kwaśną obłożyć, tłustością podłożyć, dodadz cybuli i szklankę wina białego francuzkiego, gdy się udusi zapalenie zrobić popieprzyć i dodusić. Kapusty ma być tyle żeby był z gęsią pełny półmisek.

Grzybek na zieleninie. — Rozbić iay 3. w garnuszku, a roztopiwszy masło na patelni, wylać na nię te iaia, tak żeby równie cienko były wszędzie, a usmażywszy pokraiać wzdłuż i na zieleninie układać.

Grzybek biszkoptowy na zieleninie — Roztarte żółtek 6. z niewielką łyżką mąki zmieszać z cukrem, skórką cytrynową tłuczoną, i pianą z białek od tych iay, a wlawszy to na masło rozpuszczone na patelni, smażyć, gdy się przyrumieni, przewrócić na drugą stronę. Można też uformowawszy z tey massy okrągłe placuszki usmażyć ie na patelni i także na zieleninie układać.

Omlet z Foremek — Do 8miu iay dodawszy śmietanki słodkiey równą ilość, mąki bardzo mało, aby ta mięszanina wolnieysza była iak na naleśniki, dodawszy ieszcze cukru otartego na cytrynie, ponalewać po pół foremek wysmarowanych masłem i piec w wolnym piecu.

Grzyby duszone — Ugotowane grzyby pokraiawszy z masłem i cybulą zmacerować, dodadź mąki cukru i octu wrzucić śliwek ugotowanych i razem dusić.

Grzyby inaczey — Moczyć ie przez 24. godzin w piwie, odmieniając go kilka razy, a pokraiawszy ie dusić iak świeże grzyby. Jeżeli nie bardzo są zeschłe, można tylko przez noc moczyć ie w piwie.

Grzyby świeże — Ponakrawawszy grzyby posolić dobrze, położyć na nie masła i chleba tartego, i smaż na patelni przykładaiąc masła, chleba tartego i trochę pieprzu.

Grzyby inaczey — Wymyte grzyby pokraiey, sparz ukropem, i z masłem pietruszką, pieprzem dusić.

Rydze — Grzyby lub Pieczarki — Opłókawszy ie w ciepłey wodzie, a pieczarki obrawszy z skórki, opiec na rożnie, a zmacerowawszy cybulę w maśle i posoliwszy grzyby dusić w tem maśle dodawszy pieprzu i ziela angielsk.

Inaczey — Pokraiane i oczyszczone sparzyć, i do masła z macerowanego z cybulą włożywszy z pieprzem, angielsk. zielem i sokiem dusić.

Pierogi z ciasta francuzkiego z mięsem — Ugniótłszy mąki kwartę z 2ma iaiami i 2ma żółtkami, przydadź ½ filiżanki wódki francuzkiey i znowu dobrze wygnieść; ieżeli ciasto za tęgie, dodadź trochę wody, to ciasto z 2ma łyżkami wody gnieść dobrze i tak długo, aż od stolnicy odstanie. Siekanka do pierogów robi się z funta mięsa wołowego i funta wieprzowego odgotowanych z korzeniami i kilką cybulami, wszystko to razem usiekane kładzie się w ciasto, kółkiem obrzyna i na gorącą tłustość puszcza.

Pirogi ruskie — Robią się podobnie iak ciasto na babę, tylko bez cukru i rozenków; gdy ciasto na miseczkach urośnie, kładzie się ciasto na papierze posmarowanym masłem klarowanem, i smaruie się powidłami, lub serem tartem z iaiami, cukrem, i cytrynową skórką, zwiia się papier i zostawia rosnąć, potem upiekłszy w piecu, ułożone na półmisku masłem klarowanem z cukrem polewaią się.

Babka z iabłek z iaiecznicą — W rądel wysmarowany masłem i bułką wysypany, wyłożony papierem masłem też wysmarowanym i bułką obsypanym, kładzie się warstwami iaiecznicę przygotowaną w proporcyi z 10. iay i ⅓ części filiżanki śmietanki dobrze rozbitych i średniey gęstości; z iabłkami uwarzone z cukrem i cynamonem duszonemi, na wierzch dawszy iaiecznicę, i piecze się na węglach lub w piecu. — Można też babkę i tak robić: pokraiawszy iabłka w talarki, maczać ie w masie rozbitey z piwem i smażyć w tłustości, te iabłka w rądlu z iaiecznicą warstwami układać posypuiąc cukrem i cynamonem i upiec, a na wydawanie polać szodonem.

Grzanki z bułki — Obkrawszy bułkę ze skórki pokraiać w talarki umaczać w mleku posmarować konfiturami, i drugą grzanką w mleku umaczaną przykryć, obwalać w rozbitych iaiach, bułką tartą obsypać i na gorącey tłustości smażyć.

Zrazy z cielęciny z kartoflami — Pieczeń odpiec i wystudzić, i w zrazki pokraiać, kartofle gotowane w krążki pokraiawszy, u-

kła-

układać obadwie warstwami kwartę śmietany rozbitey przelewaiąc i w piec wstawić.

Kapłon z białym sosem. — Oczyszczonego kapłona posoliwszy obłożyć go wierzch słoniną cienko pokraianą, i szpilkami tę słoninę na kapłonie obwiązawszy aby nie opadła, piec na rożnie lub w piecu, ma zaś bydź zupełnie biały. Do niego zrobiwszy sos biały iak na str. 6. zrobić dobrego z wołowiną pietruszką i korzeniami gotowanego, można i smak z drobku od niego wyciągnąć. Dalej postępiwszy iak na str. 6. [kapłonie z białym sosem] zdiąć z tego kapłona słoninę i tym sosem białym go poleć.

Potrawka z kurcząt. — Duszą się kurczęta z pietruszką i korzeniami podlane rosołem, gdy się iuż wygotuią, przecedziwszy pietruszkę, dodaie się masła zmiętego z śmietaną, kwiatu muszkatołowego i zagotowawszy cytrynę wpuszcza. Chcąc zaś tę potrawkę mieć z agrestem, to go trzeba obrawszy sparzyć na wrzącą wodę i włożyć na półmisek do potrawki, lub go też razem z sosem zagotować. — Potrawkę z rakami tym samym się sposobem robi, tylko się kładzie masło rakowe bez cytryny.

Potrawka z kurcząt z kalafiorami. — Przygotowane kurczęta ciasno z pietruszką i korzeniami na wpół, w maśle rozpuszczonem zrumienią się trochę, naleweią się rosołem wołowym, i klusek z mąki i masła ugniecionych wpuszcza się a ugotowawszy kalafiory razem z kurczętami daią się. Można taką potrawkę zamiast rosołem kwaśną śmietaną podlać.

Potrawka z kuropatw lub kurcząt — Opieczone przekroić przynaymniey, włożyć do sosu z chleba tartego z masłem i cybulą zrumienionego i bulionem zalanego i dusić, wcisnąć cytryny wyiąwszy

Zraziki z cielęciny surowey — Łopatkę lub dyszek cielęcy pokraiać w zraziki i dobrze wyżyłować, ubić tylcem noża każdy zrazik.

a wy=

smarowawszy rądel lub rynkę masłem, bułką tartą wysypawszy, i szar-
lotkę drobno usiekaną, takli zrazikí i przesypywać bułką tartą szarlotkę
i masła kilka małych kawałków, dodadź angielskiego ziela, goździków kilka,
imbieru tłuczonego, i przykryte postawić na wolnym ogniu, a gdy puszczą z siebie
sok nalać ie dobrym rosołem i przykrywszy dusić póki sos nie będzie zawiesisty,
na ostatek wcisnąć soku cytrynowego.

Potrawka z mostków Sarnich lub cielęcych — Udusiwszy
ich na rumiano, iak do potrawy z pasztetu, rozebrać ie pięknie, wy-
studzić, żeberka powyimować, a kawałek każdy ma bydź taki iak
dwa żeberka, potem ie smażyć w maśle na patelni, obsypane chle-
bem, i na półmisku sokiem polać.

Zrazy z iaiecznicą — Mięso iakiekolwiek gotowane lub pieczone
to iest wołowinę, cielęcinę, szynkę lub drobiu, pokraiawszy na plasterki
w maśle rozpuszczonem na patelni ułożyć, a gdy się rozgrzeią, iaia do-
brze ubite polać na nie i często razem dobrze zagrzać.

Ozór Wołowy — Wypłokany w solonej wodzie gotować, i odszumo-
wawszy go gdy się w pół przegotuie, zdiąć z niego skórę i nazad w tey wo-
dzie miękko wygotować go, a rozmoczywszy w occie miodowniku, to z rozenka-
mi drobnemi, cytrynową skórką, migdałami krajanemi, goździkami
tłuczonemi gotuie się z ozorem, rosołem się obleiwa, i tym sosem ozór
odciągnięty na w pół pokraiany na półmisku się polewa.

Nóżki smażone — Ugotowawszy nóżki w słoney wodzie lub ro-
sole i obrawszy z kości, upraż w gorącem maśle mąki, dodaj soli, mu-
szkatołowego kwiatku, ubiy to ciasto dobrze, wbiy do niego iaia, umaczay w
tem cieście nóżki i smaż w smalcu, posyp szczypiorkiem lub natką pie-
truszczaną.

Chędożenie Drobiów, to iest kapłonów, gęsi, kaczek i innego ptac-
stwa kiedy nie są bardzo białe — Oskubawszy ie umoczyć
w ciepłey wodzie, i na stole wytrzeć ie mąką, aż będą białe, i potem
w czystey wodzie wypłukać ie z mąki, lecz nie w gorącey, boby skóra
popękała, iakby się mąka tarła, tylko w zimney wodzie płukać. Zabi-
wszy kurczęta lub kapłony, trzeba ie zaraz z pierzem ie parze w zi-

mney

inną wodę włożyć, takie bowiem maią bydź twardsze, lepiey się skubać, a potem przez parzenie skórka z twarzy nie tak złazi. Można nawet ieżeli za pierwszym wytarciem mąki nie były białe, powtórzyć to kilka razy.

Sos do Stokwiszu. — Masła młodego funt 1. mąki i oliwy dobrey po łyżce, świeżey wody 6. lub 7. łyżek, pietruszki siekaney i szarlotki po łyżeczce dobrze usiekanych, i pieprzu tłuczonego, gotuy mięszaiąc na ogniu, póki sos nie będzie dosyć zawiesisty.

Sos z Kartoflami do sztuki mięsa. — Wyszukawszy kartofli łyżeczką, obłupiać się i w zimney wodzie raz zagotować, odcedzić z wody i ostudzić, nalać rosołem lub wodą osoloną i gotować. Sos do tego tym sposobem zrobić: zrumienować masło z cebulą i natką pietruszki z szalotkami siekanemi, dobrze zrumienowawszy dodadź mąki i razem na ogniu trzymać, mięszać, rozrzedzić rosołem, i włożywszy w to ugotowane kartofle, doduszić.

Selery gotowane. — Obgotowane w rosole Selery wyiąwszy pokrajać, winem francuzkiem z trochą wody nalać, dodadź goździków i cynamonu, a gdy się w tem winie zupełnie uduszą, do rozbitego żółtka z cukrem wino wrzące przecedzone od tych selerów nalać, raz zagotować mięszaiąc i polać na półmisku selery.

Ryb gotowania sposób. — Żeby się ryby łupały, trzeba smak zupełnie ostudzić i niem ryby nalać, nad samem dogotowaniem skropić ie kilkoma łyżkami wody zimney, tak, żeby każde dzwonko było wodą skropione, i zaraz odstawić, w rądlu trochu otrzęsnąć, potem odlać sos w inny rądel, i postawić żeby szumowiny opadły, zapałkę zrobić i sos z ryb przecedzony razem z niem zagotować, gdyby sos był nadto słony można dobrać smaku od ryb nie tego, przed zagotowaniem, gdy się ten zagotuie ryby niem na półmisku podlać, a gdyby ryby ostygły, włożyć ie w sos i raz zagotować. — Dobrze też ma bydź: Ryby osolone postawić w zimney wodzie z włoszczyzną i korzeniami, a gdy pietruszka miękka znak iest że i ryba ma dosyć, zastraszyć zimną wodą i odstawić.

Szczupak Lwowski — Zostawiwszy go z tłustką solą prażoną † posypać, i przez 3 dni tak zostawić, potem opłukawszy w zimney wodzie ugotować, gdy się ugotuie zimną wodą każde dzwonko skropić, a wyiąwszy dzwonka tłustkę palcami zedrzeć, a ułożywszy dzwonka w innem rądku posypać tartem chrzanem, z gorzciem zrumienionem maslem polać, i na ogniu trochę poddusić. — Można stem sposobem robić szczupaka rozpłatać, lecz go ~~nie~~ kraiać w dzwonka, posypać prażoną solą i niech tak leży 24. godzin, po czem pokraiać go w dzwonka, w zimney wodzie ugotować, tłuskę palcami zetrzeć, a gdy by ostygł do przeciedzonego sosu włożyć i ieszcze zagotować, wyiąwszy ułożyć na półmisku posypać tartem chrzanem i oblać gorzciem zrumienionem masłem. — Kto chce tego samego dnia świeżego szczupaka ugotować, trzeba go z tłustki oskrobać, dzwonka pokraiać i prażoną solą posolić, w resztę ugotować iak wyżey.

Ryba na zimno z Musztardą — Ugotowawszy włoszczyzny, to iest Selerów, porów, pietruszki, marchwi, cybuli, kartofli i pieprzu całego, wystudź to, i rybę wprzód iak naymocniey nasoloną, a naylepiey gdy przed soleniem w iak nayzimnieyszey wodzie moknie godzinę, potem osolona leży godzin 2.) pokraianą w dzwonka w tem smaku ugotowawszy, poukładay na półmisku włoszczyzną potrząśniy i poley sosem z oliwy octu i musztardy a potem wystudź.

Ryba w winie gotowana — Oprawioną rybę wrzuć do zimney wody nasoloney iak naymocniey na godzin 4. a ugotowawszy aż do zmiękczenia z winem naylepszem burgundzkiem pietruszki, cybuli, selerów, porów, i dodawszy do tego cukru, rożenków drobnych, pieprzu, goździków, oliwków, i cytryny, w ten wycięgnięty sos włoż pokraianą rybę, nakryi mocno, i gotuy aż się wysadzi.

Karp sadzony — W łyżce dużey masła rozpaszczonego smażyć cybulę goździkami naszpikowaną, a gdy się zrumieni, wyiąwszy cybulę, mąki pół łyżki wsypać i dobrze zrumienić, do takiego karpia oprawionego czysto i osolonego włożyć wlać wina franc. pół kwarty, dodadź rodzenków drobnych, cukru, cytryny i cybulę wyiętą wprzody i dusić na wolnem ogniu.

† Sól się tak praży: tłuczoną sól na patelni praży się póty aż zacznie pękać i tak będzie gorzką że ięzyk nie wytrzyma.

Szczupak z białem sosem. — Swiażem odgotowaniem z pietruszki, selerów, cybuli, pieprzu, imbiera, i angielskiego ziela (tych wszystkich) w wodzie i wystudzonem, nalać Szczupaka wzdłuż ułożonego, sprawionego czysto i nasolonego, przecedziwszy go wprzódy i wystudziwszy, i gotować. Po ugotowaniu wybrać rybę na półmisek, a z 4. żółtków, małej dobrej szczypty, octu winnego 2go lub 3go tęgich dobrze wymięszanych, dodawszy cytryny obrobionej z skórki w talarku pokrajanej i masła kawałek zagotowawszy sos, polać tem rybę i posypać gałką muszkatołową miałko utartą.

Okoń, Szczupak lub Sandacz. — Rybę oskrobaną i nie bardzo nasoloną, opłukawszy potem z soli, w smaku z włoszczyzny ugotowanem i przecedzonem, ugotować, ale aby się nie rozgotowała, a rozbiwszy 3. żółtki, pół łyżki masła młodego, i także mąki rożenem, i z tem od ryby sosem zmięszawszy zagotować go żeby był zawiesisty, dodawszy kawałek masła, i tem sosem na półmisku rybę polać.

Węgorza gotowania przepis. — Parzy się węgorz gotowaną wodą żeby z niego brudna skóra zeszła, a została się nie biała, trzeba go w szaflik włożyć i nożem zeskrobać, jeżeliby za pierwszem parzeniem nie zeszła ta nieczystość, to można jeszcze raz sparzyć, potem wypłukać w zimnej wodzie, a położywszy go na stole wycierać go mocno solą, żeby ta nieczystość zeszła, i znowu wypłukać w wodzie, także go rozkroić do połowy, wypaproszyć, opłukać, w kawałki pokrajać, każdy kawałek ponakrawać z wierzchu kilka razy, nasolić dobrze każden z osobna kawałek, natrzeć korzeniami, to jest angielskiem zielem i pieprzem, ale nie miałko pokruszonem, tylko poprzetrącanem w moździerzu, ułożyć w rynce i nalać gotowanem octem prosto z ognia, którego ma być tyle: żeby węgorza zupełnie okrył, i tak niech stoi przykryty, żeby para od octu nie wychodziła przez godzinę. Dopiero włożywszy w rądel kilka cybul pokrajanych w talarki i liści bobkowych trochę, na to włożyć węgorza i octem w którem leżał, nalać, i gotować przykrywszy rądel. Nie powinno się długo gotować, jeżeli węgorz gruby, więc dłużej zdaje mi się niż dobry kwadrans byłoby dosyć; ale zawsze byłoby dobrze probować czy miękki, żeby się nie nadto rozgotował.

Węgorz Drylowany. — Obciągnąwszy węgorza z skóry poło-

lić

li i popieprzyć, wciągnąć na powrót nań skórę, i wędzić go przez 3. dni, potem go znowu z skóry ściągnąć, pokrajać, w jaju uwalać, bułką obsypać i w tłustości smażyć, do tego dodać też jeszcze sos słodko-kwaskowaty.

Węgorz inaczej — Oberznij na skórę koło łba, uwieś sznurkiem na gwoździu, skórę ściągnij precz, i z włoszczyzną i korzeniami ugotowawszy ostudź, i daj do niego sos jak na str. 18. —

Kupując Węgorza żeby z koszyka nie uciekł, trzeba mu pod łeb klucz lub inny kawałek żelaza podłożyć.

Szczupak duszony — Jak dobrze nasolicie, opłukać go w wodzie, w rondel ułożyć masłem poprzekładać, dodadź parę cybul drobno usiekanych, szklankę wina i trochę wody, aby sos był równo z szczupakiem, postawić go potem na małym ogniu dobrze przykrywszy, a jeżeli nie dosyć słony, przysolić jeszcze, gdy się podusi bułką tartą posypać, tak aby sos nie był rzadki, wyłożyć na półmisek i popieprzyć.

Szczupak duszony z chrzanem. — Sprawionego szczupaka posolić solą prażoną, pokrajać na dzwonka, chrzanu tartego dosyć z bułką tartą i korzeniami umieszanych przygotować, dopiero wysmarowawszy rondel dobrze masłem układać warstwami szczupaka i chrzanu z bułką, i na to po kawałku masła, to na wolnym ogniu dusić przykrywszy pokrywą, bulionem lub smakiem zalać, ale najwięcej 3ma filiżankami, masła tylko i chrzanu nie trzeba żałować żeby dobrze i grubo przesypować, w duszeniu powolnem nie mięszać.

Szczupak pieczony na rożnie. — Sprawionego szczupaka posoliwszy prażoną solą włożyć w niego usiekaną wątróbkę z innych ryb lub z niego, z bułką tartą, masłem i korzeniami umieszaną, i zaszywszy go obwinąć papierami masłem grubo posmarowanemi, i tak szpagatem obwiązawszy piec na rożnie, zdjąwszy potem powoli papier, położyć szczupaka ostróżnie na brytwannę żeby się nie połamał, obsypać bułką tartą jak pieprzem i przyrumienić. Lepiej jeszcze nie obwijając papierem wysmarować go masłem, i podłożyć go pod niego na brytwannę obsypać bułką i piec w piecu.

Karp sadzony. — Zrumieniwszy w maśle z małą cybulą suto, a po trosze marchwi, pietruszki, selerów, porów, i przylawszy trochę wody, gotować dobrze, potem ten smak przecedzić na karpia, dodadź octu wina lub piwa, korzeni, cytryny, rozenków, cukru i dogotować, chcąc aby cybula w niem była miękka, trzeba się w piec w popiele obrać i osobno odgotować.

Karp inaczey. — Spuściwszy krew z karpia do octu przetłonego wolno żeby się nie zbiegła, zamoczyć w niey miodownika za gr. 6. i karpia posolić, smak z selerów, porów, pietruszki, marchwi, pieprzu i angielskiego ziela „wpół" ugotować, i włożywszy do rądla na podłożone masło naypierwey głowę a potem inne dzwonka karpia, wlewa się ten smak, krew z miodownikiem, dodaiąc się rodzenki drże, cukier, cytrynowa skórka i dogotowuie się razem, wyiąwszy potem karpia, sam sos się gotuie aż do zgęstnienia, przydawszy na dogotowaniu goździków tłuczonych dla zapachu.

Raki duszone bez wody — Do rądla masłem wysmarowanego i koprem wysypanego ułożyć raków warstwę iedną koło drugiego grzbietami na dół, posolić i masłem oliwy i koperkiem posypać, na to znowu raki, i tak aż do pełności rądla, potem deszczółką przykryć kamykiem przyłożyć, i pokrywą od rądla przykryć dobrze, żeby para nie uchodziła, i ugotować.

Śledź mleczkiem okryty — Pokraiawszy śledzia iak zwyczaynie, wyiąć mleczko, posiekać go z cybulą i iabłkami przymieszać troszkę oliwy, popieprzyć, i tą masą pokryć śledzia pokarbowawszy ią w kratkę, głowy kawałek i ogona urznąć.

Śledź smażony — Wymoczywszy śledzia przez 24. godzin włożyć w masło niesolone rozpuszczone i obsypać go bułką tartą z kwiatem muszkatołowym i cukrem z iedney strony, gdy się rozgrzeie, toż samo z drugiey strony zrobić, gdy się rozgrzeie znowu bułką obsypać, i tak do 4go razu powtarzać, to się chrupszy zrobi.

Musz=

Musztardy robienia sposób — Włożyć w gąsior ziela estragonu przewiędłego, chrzanu tartego według proporcyi, oraz i czosnku krajanego, nalać octem tęgiem, zawiązać papierem i szpilką papier pokłóć, żeby gąsior nie pękł, a postawiwszy za piecem lub na słońcu gdy iuż ocet nabierze zapachu z tych ingredyencyi, zlać go czysto i przecedzić. Potem utłukłszy gorczycy czarney lepiey iako mnieyszey i przesiawszy ią przez sito średnie, miodu lub cukru upalonego wlać w nię, przysolić podług smaku, i wyżey wspomnionem octem podług smaku rozrzedzić. Kto chce można sardele lub śledzie wypłukawszy utłuc z octem zmięszać przez sito przetrzeć i z musztardą zmięszać. i taką w butelkach lub słoiach dobrze zawiązać.

Zupa królewska zwana — Do 4 ft mięsa z masłem zapalonego włożyć obranych kilka selerów, pietruszki, marchwi, porów i iarmużu grubo pokrajanych, kapusty na 4tą pokrajanego, migdałów słodkich złoty z trochą wody w moździerzu utłuczonych i z 10. żółtkami z twardych iay, szynki pokrajaney ft, bółki tartey garść, to wszystko w rosole zalawszy dusić, a gdy się rozgotuie przetrzeć przez sito, i znowu postawić przy ogniu żeby nie wystygło. Do tey zupy kluski farszowane lub bite służą.

Czekoladowa zupa — Zagotowawszy kwartę mleka z czekolady ½ tabliczki utartą z 4ma żółtkami i wymięszay dobrze, białka zaś ubiwszy na pianę kładź na mleko posypawszy cukrem z cynamonem.

Wieyska zupa — Do mąki zrumienioney w rondlu wlać mleko wrzące powoli, mięszaiąc, a ubiwszy kilka żółtek wlać na nie mleko, mięszaiąc zagotować i dodadź cukru i cynamonu.

Z Bółki zupa — Rozgotowawszy bółkę w rosole, przecedzić przez durszlak, rozrzedzić rosołem, a rozbiwszy żółtek także rosół na nie wlać, i zagotować mięszaiąc. Muszkatołowego kwiatu dodadź, a można do wazy cytryny wycisnąć.

Fars z Bułki — Obtartą ze skórki bułkę namoczyć w mleku, i wycisnąwszy z mleka żeby była zupełnie sucha utrzeć w moździerzu z ½ ft. masła, iednem iaiem, trochę angielskie ziela i kwiatu muszkatołowe, z tego na stolnicy mąką obsypaney robić pulpety i kładź się na wrzącą wodę ieżeli się nie rozpłyną i maią pełno dziurek wsrodku są dobre, gotować się maią twardo, i używaią się do potrawek.

Kluski francuzkie z pieca — Masła ½ ft. ubitego na na śmietanę, ubić znowu z 6. żółtkami i z 3. łyżkami drożdży mąki na masę, w reszcie pianę z 6. białków razem zmiąć, umieszać, a upiekłszy to w piecu wybrane np. na blat połkraiać w kostkę i kłaść na rosoł.

Kluski pieczone — Zagotowawszy 2 kubki od filiżanki mleka słodkiego, rozetrzeć w niem 8. łotów mąki i masła wielkości iaia, tow[szy]stko zagotować mięszaiąc, póki od rądla nie odstanie, po czem wystudziwszy wbić 4. iaia, kwiatu muszkatołt trochę wsypać rozetrzeć, i łyżkę maczaiąc w gorącey wodzie biorąc iak kluski kłaść na wrzącą wodę kłaść. — Sos do tych klusek — Mleka słodkiego ½ gg. na kwartę raz gotowanego lub śmietany, z żółtkami od 12 iaiec, zmięszawszy z pianą z białków od tych iaiec z ½ ft. funta cukru, polać tem kluski na półmisku i wsadzić w wolny piec. Kluski też bez sosu można kłaść do rosołu.

Kluski z Ryżu — Ugotuy w tęgiem rosole ½ ft. ryżu gęsto, ale żeby się nie rozgotował, utarłszy bułki zrumień w maśle, i zmięszawszy z ryżem wbiy iezcze 4. całe iaja, a zrobiwszy masę formuy kluseczki i gotuy w gorącem rosole.

Pasztecik z muszczeków. — Obgotowane muszczeki w soli wyżyłować drobno posiekać, i zmięszawszy z cybulą w maśle zmacerowaną wbić iaie iedno i na ogniu postawić, gdy zacznie gęstnąć wbić drugie i znowu postawić na ogniu aż zgęstnieie, potem dodadź soli i skórki cytryny, muszkatołt kwiatu, angielskie ziela i soli trochę, a umaczawszy opłatek cały w wodzie posmarować go tą masą, brzegi założyć i rolę zrobić, umaczać w iaiach na pianę ubitych, bułką obsypać i w tłustości smaż

Kiełbaski Cielęce — Ugotowaną cielęcinę obrawszy z żył posie-
kay iak naydrobniey, dodaj angielskiego ziela, goździków, imbieru, cytrynę skórk
wbiy iaie iedno, wpuść soku cytryny, posol i wsyp bułki tartey, a wymie-
szawszy razem włóż w rozpuszczone masło, wymieszay ieszcze, i niech
się tak na ogniu maceruie mięszaiąc często, aby nie przywarzało do rynki,
potem zestawiwszy z ognia aby ostygło, układay na umaczanem w wodzie
opłatku tę siekaninę i zawijay aby miały formę małych kiełbasek obma-
czay w iaiu, obsyp tartą bułką i smaż w maśle na patelni do zrumienienia.

Bifsztyk — Pokraiać polędwicę w plasterki, zbić wałkiem każden
kawałek posypać pieprzem i cybulą i zostawić tak na chwilę potem
smażyć na patelni, w reszcie bulionem podlać, na półmisku ułożyć, i chrzanem
surowym każdy kawałek posypać.

Polędwica w guście Litewskiem. — Polędwicę wyżyłować tłuste
poodkrawać i do połowy na rożnie upiec, tym czasem do bulionu wygoto-
wanego z mięsa lub kości wrzucić 10. grzybów suszonych, selera, cybulę i
smalcu z tego ~~trochę~~ dobrze wygotować, a zdiąwszy pieczeń z rożna w
rądel włożyć i tem smalcem do połowy zalać, przydadź ieszcze 2 cybule
iak naydrobniey usiekane i w maśle usmażone, i razem dusić dodawszy
cytryn 2ie talarki pokraiane wina białego szklankę cukru 6. kawał-
ków lub więcey do smaku, mały kawałek chleba włożyć, aby był
sos zawiesisty i razem dusić.

Zrazy Cielęce smażne — Cielęcinę w dużych zrazach odbiwszy
tyłem noża osól, posyp pieprzem, angielskim zielem, imbirem, skrop winem,
niech tak leży godzinę uwalay potem każdy zraz w mące i włóż w ryn-
kę wysmarowaną masłem, wlej do tego ieszcze 2. łyżki wina i 4. rosołu
i to co z siebie puściły, wsyp drobniutko posiekanych skórek cytry-
nowych, niech to wszystko razem się dusi godzinę.

Chołodziec zupa Ruska zimna. — Buraków lub liści burakowych
posiekanych ugotowawszy przetrzeć przez durszlak, do tego dodadź żółtków
gotowanych utartych, śmietany kwaśney, a gdyby mało było kwasku do-

dadź

dadz trochę octu do smaku, oraz ogórków świeżych ostruganych w talarki potraianych, i kwiatu ogórkowego, i iaiy twardych w kostkę ukraianych, w reszcie wszystko w tedzie oziębić lub do tego wtożyć lodu.—

Proszek do Potrawek.— Ususzonych dobrze Szampionów 8. łt. trufflów nie maiących smrodu dębowego 4. łt. razem = Szwam 4. łt. Tymianu 4. łt. Draganu 3. łt. Pieprzu białego łt 1. kwiatu muszkatołowego 2. łt. Kardamonu 1½ łt. Kolędry ½ łt. Gozdzików łt 1. to wszystko utłuczone iak naydrobniey, do flaszy suchey i czystey wsypane, dobrze zatkane i w suchem mieysca zachowane bydź ma, dla użycia do sosów do potraw.

Proszek z Szampionów.— Potrzeba ie obrać, a z tych które są otwarte szarą błonkę obedrzeć, opłukać ie i wodę osączyć, ususzić potem w piecu chlebowem iuż ochłodłem, utłucz w moździerzu, przymieszay drobno utłuczonego pieprzu i imbieru, cokolwiek soli suszoney, i zachoway w suchem mieyscu do użytku iak wyżey.

Z Ostryg placuszki małe suche— Wyięte ostrygi z łupin poodrzynawszy im brodki, stawiaią się w naczyniu na ogniu, i zagrzewaią się tyle, żeby zbyteczna wilgoć powoli z nich wyszła, potem wyłożone na durszlak, aby ~~ostygły~~ ochłodły i ociekły, siekaią się na stole iak naydrobniey, i zagniata z sucharkiem tartem, kwiatem muszkatołowem i drobno usiekaną skórką cytrynową. Z tego robią się małe placuszki, które na blasze papierem wyłożoney w zamkniętem piecu wolnem, łagodnie i powoli suszą się, aż do takiey twardości, iżby się w moździerzu utłuc dały, i w suchem umiarkowanem mieyscu zachować. Ten proszek robi się w ten czas: gdy ostrygi są świeże i tanie, bo nie w każdey porze roku można mieć świeże, a tem proszkiem można nadadź wielu sosom smak ulubiony ostryg. Te placuszki tłuszczu, lub mocy, aby się rozpłynęły, gdy się ich do zaprawy ma użyć. Sucharek do tego używany nie powinien mieć w sobie zadnych korzeni (iak np. koper włoski lub aniż.) boby też pszuły smak ostryg.

Kaparki— Pączki z Janowcu, z Rzerzuchy Indyiskiey i z Butter = Blume, gdy ieszcze są bardzo młode, zrywaią się, (bo gdy są większe rozpękaią się) i kładą do Octu z trochą soli zagotowanego, żeby zaś zieloną farbę zachować, trzeba ie po zagotowaniu ochłodzić, ocet odlać, i świeżem winnem octem, nalać, w

szklan=

szklanego naczynia włożyć i zapalcować. Jeżeli się ich używać będzie do go-
towanych potraw, trzeba ie dopiero przed samém zaprawianiem do potraw kłaść.

Pietruszkę zieloną zachować — Gdy w jesieni pietruszka ieszcze iest pię-
kną i zieloną, trzeba ią czysto opłókać, drobno usiekać, w gorącem maśle prze-
smażyć, i niech tak w niém kilka dni stoi, potém wyimuie się ie łyżką, a
sok który się pod spodem usiadł z niey odciéka, potém kładzie się do ~~niego~~
innego naczynia i znowu się smaży, ostudzoną zachowuie się do użycia.

Masło do smażenia ciast czyszczenie — W tyglu, na wolném
ogniu spuszcza się masło powoli, żeby się nie rumieniło, bo utraca swoią
moc w smażeniu ciast. W gotowaniu nie trzeba go szumować, bo sól i
nieczystości osiadaią na spodzie same, a piana robi się na wierzchu
iak skórka. Gdy masło iest czyste i wygląda iak oliwa, odstawia
się na chwilę aby się sól ustała, w ten czas zbiera się ostrożnie łyżką
pianę, czyste masło zlewa się przez sito do rądla czystego, a sól zosta-
wia się, tém sposobem przyrządzone masło, dobre iest do smażenia ciast.
Gdy się ma smażyć, bierze się tego masła ile potrzeba do rądla, aby się
zagotowało, kładzie się do niego kawałeczek ciasta, które ieżeli na spód
upada, masło nie iest dosyć gorące, ieżeli zaś wyrzuca go w górę, w ten czas
można w niém smażyć ciasto, nie trzeba iednak wiele kłaść, żeby ma-
sło mogło obiąć ciasto. W czasie smażenia polewa się tém masłem ciasto
łyżką, przez co udaie się pięknie. Kiedy masło w czasie smażenia pieni się,
nie iest dobrze wyczyszczone, albo bardzo lub zbytnie iest gorące, lub też
ciasta w maśle iest zbyt wiele, lub gdy się ciasto z powidłami smaży,
a w padnie do masła powideł, pieni się też i od tego.

**Wiadomość w których porach roku Rośliny, Mięso i Ryby
są naylepsze.** — Rzerzucha wodna naylepsza iest w Lutém — Ogro-
dowa zaś później iest ~~młoda~~. — Jarmuż naylepszy w zimie — Kapusta
~~pod~~ S. Michale — Szparagi w Kwietniu i Maju — Marchew grubości
małego palca — Między ogórkami na Sałatę używaniemi nayle-
psze są średnie, i które mało maią nasienia — Szampiony nayle-
psze

prze w Maju, fałszywe poznać się po żółtych brzegach, poszarzych plamach i po twardych korzonkach. —

Co są tyczę Mięsa, Kotowe ciełęce zawsze dobre. — Cielę nayleypsze do zabicia które ma 14 dni — Jagnięta około Wielkiey nocy są naysmacznieysze. — Nabiia Owce nayleypszy czas od S[t]. Jana do końca Jesieni.

Szynek uprawa. — Saletry ½ ło. gozdzików 3. ło. Angieliki ziela 2 ło. liści bobkowy za gr 3. kolędry ło. 3. czosnku 4. ząbki, soli białey kwar. 1. to wszystko prócz liści utłuszczy razem umięszać, i szynki tem przesypać i kamieniem mocno przycisnąć w naczyniu, potem codziennie przewracać, i rosołem z szynek wyciekłym polewać przez 4. tygodnie. — Po uwędzeniu nie trzeba do gotowania moczyć ich, a po ugotowaniu trzeba żeby w tem rosole w którem się gotował cały pobyły przed wyięciem choć kwadrans.

Legomina z parzonego ciasta. — Ubiwszy 10. białków na pianę zmięszać ię z żółtkami od nich, dwiema garściami mąki, iedną łyżką masła młodego, troche cynamonu, i cukrem otartem o iedney cytryny skórkę i do tego dodać się kwaterka mleka gorącego, gdy się wszystko umięsza włożywszy do rądla wysmarowanego masłem i bułką wysypanego, piec na węglach ½ godz. —

Babki Biszkoptowe. — Mąki kwartę 1. Masła klarowanego ½ funta ½ Migdałów słodkich i gorzkich po 4. łotów, żółtków 15. białków na pianę ubitych 3. kwiatu muszkatołowego troche, drożdży kwaterkę 1. Mleka zaś według proporcyi które drożdże do zarobienia powinno bydź ciepłe, gdy to wyrośnie kłaść w formie i przez godzinę w piecu piec. —

Babka Chlebowa — Chleba suszonego i tłuczonego 2 kubki, cukru 2 kubki, 22 żółtki, cynamonu łot 1. gozdzików ½ ło. migdałów gorzkich 1½ łota. Umięszawszy nayprzód dobrze chleb z żółtkami i cukrem w donicy, białko na samem ostatku na pianę ubite z tą massą umięszać i piec z godzinę w piecu.

Baby Gospodarskie — Na rozczynę bierze się mąki ½ kwarty

mąki

mąki, 1½ kwaterki mleka i do tego dolewać kwaterkę drożdży, to wymieszane do-
brze niech rośnie, a gdy wyrośnie, dosypie się resztę mąki to jest 2½ kwarty
dodać 1½ szklanki mleka i znowu kwaterkę drożdży, masła topionego 1½
kwaterki, 15 żółtków i trochę miałkiej soli, wreszcie rozenków drobnych ½ f. mi-
gdałów słodkich 6 łt. gorzkich 2 łt. cukru ½ f. kwiatu muszkatołowego i kardamonu
po ⅛ łota cynamonu ½ łota, „skórki cytrynowej trochę świeżej” wyrobiwszy wprzód dobrze i wybiwszy ciasto
przed wsypaniem tych korzeni, tak aby ciasto od ręki odstawało, i zno-
wu złożeniu wymieszawszy, niech ciasto rośnie, a wysmarowawszy
doniczki masłem topionem, kładzie do nich do pół ciasta, a gdy pod-
rośnie piecze się godzinę w piecu.

Tort Migdałowy — Migdałów słodkich ½ ł. gorzkich ¼ f. oparzywszy
utłuc z ½ f. cukru na masę, a dodawszy 50 żółtków, cokolwiek wanilii
i to godzinę mięszać dobrze z połową łyżki kartoflanej, w wolnem piecu piec.

Kornszony — Obrawszy maleńkich ogórków, kalafiorów, małej
kapusty, marchwi, pietruszki, cybulki, chrzanu i innych owoców i ja-
rzyny, opłukać i włożyć na 24 godzin do dobrze słonej wody, potem
obetrzeć to do sucha i nalać octem piwnem przygotowanem z po-
[illegible] trochą, i ochłodzonem, nazajutrz odlać ocet przygotować i zno-
wu nalać, i tak przez 3 dni. Potem ułożywszy ogórki przekłada-
ne jarzynami temi, bobkowem liściem i estragonem, nalać
to Octem winnem przygotowanem z pieprzem tureckiem i ko-
rzeniami, ochłodzonem, przycisnąć deseczkiem i kamykiem, obwią-
zać pęcherzem i w chłodnem miejscu zachować.

Jarzyna zdrowa i wybornego smaku — Listki i młode
szypułki tak szkodliwej jarem zasiewom polnej gorczycy (Rapha-
nus raphanistrum Lin. — Hederich) — pewnie to [illegible] — zaprawia się
podobnie jak kapustę. Można tę jarzynę nazbierawszy, oczyszczona
(z kal. Krak. 1825.

prze-

przechować na zimę wysuszoną na wolnem powietrzu, kilka razy
przewracając, a potém w płóciennéy torbie zawiesiwszy. —

P. Miodu czyszczenie na cukrowy syrop do wódek i innych napojów i konfitur. — Zwyczayny miód choćby był naylepszy, zawiera w sobie oprócz woskowego zapachu i smaku, pewny nierozłączny właściwy sobie kwasek. Obie te własności czynią go niezdatnem niektórych delikatnych trunków. Ażeby zatém z części tych obydwóch miód zupełnie oswobodzić i do tego stopnia oczyścić, iżby mógł doskonale miejsce cukru zastąpić, tak w potrawach iak i napojach, P. Hermbstädt podaje następujący na własném doświadczeniu oparty środek. Trzeba wziąć dobrego miodu ℔ 10. dodać do niego ℔ rzeczney wody czystéy, rozmięszać dobrze, i póty na wolnem ogniu warzyć póki szumi, zbierając starannie szumowiny durszlakiem łyżką, gdy zaś ten odwar przestanie szumować, i stanie się przezroczystem, dodaje się do niego po trochu funt drobno utłuczonéy kredy, lub co jeszcze lepiéy białego utłuczonego marmuru, a to do póty, dopóki maczane w płynie kawałki lakmusowego papieru już przestaną koloru zmieniać czyli czerwienieć, co będzie dowodem: iż cały kwasek płynowi zupełnie odjętem został. Następnie dodaje się ℔ 4/5 iak nayniey utłuczonych węgli czystego i dokładnie wypalonego drzewa lipowego, które zmięszane z miodowem płynem, dopóty się na wolnem ogniu warzyć powinny, aż przy kosztowaniu okaże się: iż całkowicie smak i zapach woskowy utracił. Nakoniec wlewa się wszystko w naczynie kamienne lub gliniane polewane, ostudza się dopóki letniem nie będzie, po czém dolewa się drugie tyle wody rzeczney letniéy i w miejscu ciepłem przez worek sukienny przecedza. Pozostałe węgle i kredę trzeba w mieyscowbnem worku tyle razy ciepłą wodą polewać i cedzić, póki wszystkiéy z siebie słodyczy nie puści, lecz te ciecz oddzielnie wypada zachować na syrop pośledniego gatunku. Przecedzony płyn zlewa się do pobielanego miedzianego naczynia, a dla oczyszczenia go dodać się białek z jay 6ciu wraz z potłuczonemi od tychże skorupami, oraz ciwszy atoli całkowicie żółtek na stronę. Stawia się naczynie na wolny o-

Tzkal. 20 ark 1830 r. —

gień

gień, naylepiey na węglu i iak naywolniey gotuie. Wszelkie różnorodne i nieczyste części wyidą na wierzch i połączą się z białkami, które potem odszumowawszy starannie, pozostanie płyn czysty winnego koloru, słodki i zupełnie do cukru podobny. Chcąc go mieć w gęstszym stanie czyli równaiącym się cukrowemu syropowi, dłużey go warzyć potrzeba, iak naywolniey wszakże, aby się nie przypalił, przez co nabrałby gorzyczy i ciemno brunatnego koloru. Na ułożenie całkowitego robóty, przecedza się ciepło przez worek flanelowy i zachowuie w szklannych naczyniach.

Cukrowy Syrop oczyszczony. — Porąbany cukier w kawałki w naczyniu włożywszy, nalany wodą i zagotowawszy dobrze, włożyć do tego pianę z białek ubitą, a gdy się w górę w gotowaniu będzie podnosić, zalać zimną wodą i tak do trzech razy powtórzyć, odsunąć potem od ognia, aby się tylko z iedney strony gotował, dolewaiąc czasem zimną wodą, szumuiąc go dobrze, a gdy iuż szumowin nie będzie, przecedź przez pytel. Przy każdem szumowaniu także dobrze obetrzeć gąbką trzeba. Jakiego Syropu rzadkiego lub twardego miarkować można za 1 funt cukru.

Stopnie probowania Syropu au lisse — Jak się Syrop zagotuie umaczay dwa palce, które zaciąwszy gdy rozciągniesz, a zrobi się cienka nitka, która się zaraz zrywa, to iest le petit lisse, ieżeli dłużey pogotowawszy ta nitka daley pozwoli się rozciągnąć, to iest le grand lisse —

Au perle — Gdy iuż cukier iest au lisse, pogotowawszy go dłużey przebierze się podobnie iak wyżey, ieżeli ta da się rozciągnąć bez zrywania, to iest le petit perle, ieżeli zupełnie otworzywszy nie zerwie się nitka, to iest grand perle, które się ieszcze poznaie, kiedy na syropie w gotowaniu robią się iak perły okrągławe i wznoszą się.

Au Souffle — Zrobiwszy go au perle, dodadz mu ieszcze trochę

ogniu

ognia i wziąwszy łyżkę od szumowania umaczaj ią w syropie, przez którą wstrząsnąwszy trochę dmuchay, ieżeli na drugą stronę będą wychodzić bańki, znać że cukier iuż iest au soufflé.

A la plume — Gdy się syrop wygotuie au perlé, dawszy mu się kilka razy zagotować umaczać znowu łyżkę i wstrząsnąć przewrotem ręki, potem dmuchnąwszy, ieżeli się będą większe bańki robić, to znaczy że cukier iest a la petite plume, ieżeli zaś dłużey pogotowawszy, w probie będzie cukier ieszcze większe bańki wydawał, po większey części znak: że cukier a la grande plume iest.

Au boulet — Poznać się tak: umaczać palec w wodzie i ostożyć go w cukier, i zaraz w wodę zimną włożyć, ieżeli wyiąwszy możesz wyiąć małą kulkę, iuż iest au boulet —

Au cassé — Gdy syrop przeydzie przez wszystkie sposoby wyżey opisane, umaczawszy palec w zimney wodzie, włóż w syrop i znowu w zimną wodę, żebyś się nie oparzył, potem ten cukier zdiąwszy z palca ieżli będzie trzeszczał tamiąc go znać że iest au cassé —

Au Caramel — Gdy iuż będzie au cassé dodaysz mu farby iakiey chcesz i kilka kropel cytryny według wielości cukru, pogotowawszy będziesz probował au cassé, ieżeli się będzie łamał tak czysty iak szkło, to iest au Caramel zdiąwszy go z ognia wstaw zaraz w naczynie w zimną wodę, bo ta iego gorącość łatwo może spalić cukier, iak się przestanie burzyć, dopiero używaj według potrzeby, w gotowaniu zaś ustawiczne proby, bo prędko można chybić. Można ieszcze probować Carmel, ieśli probuiąc iak au cassé będzie bardzo trzeszczał w palcach — 113 Do porzeczkowey galarety bierze się 3. kwart soku, syropu kwart 2. rachuiąc 2 ℔ cukru na kwartę —

Galarety Smażone — Pigwowa — Piżmnych i zdrowych Pigew 20. obtartych chustką z mchu poktrayiw kawałki, i wley do tego wody kwart 6, gotuy aż do uwarzenia 2ch kwart, potym włoż ie w worek a sok który zielonie przecedź przez pytel zmierz go, a ile go będzie weźmiwszy tyleż cukru klaryfikowanego, gotuy aż będzie au casse, to iest trzeszczący, wleyże tedy sok pigwowy, zamieszay i gotuy póki się kożuch nie zrobi, wyszumować to i w słoie porozlewać, gdy zastygnie piaszczystość która się zwykle robi od nalewania zdięy delikatnie nim się zsiądzie, ustoiow zaś nie zawiązywać aż drugiego dnia.—

Jabłkowa Galareta. — Renetów lub innych kwaśnych Jabłek obrać i pokraiać w kawałki i zaraz w zimną wodę wrzucić, aby od noża nie czerniały, potym ie w 2 kwartach wody gotować, aż się połowa wody wygotuie pod przykryciem, potym te jabłka wyłożyć w worek aby sok ściekł, ten sok przecedzić przez pytel, a ile go będzie więcej tyleż cukru klaryfikowanego, wygotować go au Casse, zmięszać z sokiem i to wszystko zrobić iak z pigwową.—

NB. Z tey Marmolady pozostałey w worku tak pigwowey iak Jabłkowey gdy iuż sok ścieknie, można robić serki, to iest usmażyć syropu gęstego sposobem iak będzie przepisane do innych Marmolad, włożyć pigwy wprzód dobrze przetarte przez sito w ten syrop zasmażyć ustawnie mieszaiąc, aby się nie przypaliła, można dla smaku dołożyć skórek pomarańczowych drobno usiekanych lub cynamonu, i tak gdy iuż dobrze zasmażona zostanie, wyłożyć w formy blaszane i wysuszyć.—

Głog Smażony w Cukrze — Zagotowawszy Cukru w połowie jego ilości wody, wrzucić w to głog obrany z ziarnek wyczyszczony i wypłókany, dey mu się zagotować 2 lub 3. razy pod przykryciem, wyciągnąć go z ognia i wylać w wazę glinianą, przykrywszy papierem

pierem, i tak go zostawić do nazajutrza, potém go dobrze odcedzić, syrop
usmażyć au lissé, poczekać żeby był zimny, i wlać go na głóg, tak go sma-
żyć dzień cały, potém go postawić na ogniu, pozwolić musi się zagotować
moment, odstawić i 4 godzię zostawiwszy go tak znowu odcedzić. i przygo-
tować syrop au gros perle, wsypać w niego głóg, i dadź musi się zagoto-
wać pod przykryciem, wyjąwszy go, i odszumowawszy dobrze w słoje
włożyć. — NB. Pomarańcze gorzkie tém sposobem dobrze smażyć,
wymoczywszy ie w przód 9. dni, pierwszego dnia moczenia trzeba po-
solić wodę, i codzień ią odmieniać. —

Porzeczki smażone — Z pięknych porzeczek 4ry ℔ wyjąwszy czysto ziarnka,
włożyć ie do 5ciu ℔ cukru wyczyszczonego ala plume, i dać im się zagoto-
wać 7. lub 8. razy na wielkiém ogniu, potém zdjąć z ognia i tak niech
1/2 godz. postoią, odcedzić ie od syropu, i ten na zad na ogniu postawić,
przylać 1/2 kwarty wiśniowego soku przecedzonego przez worek sukienny
ugotować syrop ten au gros perlé, wrzucić porzeczki i przykrywszy
2 razy zagotować, potém zdjąwszy z ognia wyszumować, a gdy ostyg-
ną włóż w słoje, na wierzch włóż trochę galarety i papierem obwiąż.

Wiśnie smażone — Wyjąwszy pestki z wiśni przy ogonku rozerzniętych,
włóż ie do tyla funtów cukru sklaryfikowanego ala grosse plume ile było
wiśni, i dajmi się zagotować przykrytem, kilka razy, zdejmij ie potém
z ognia, odszumuj czysto i zostaw ie tak do jutra przelawszy w czarę
glinianą żeby w miedzi nie stały, nazajutrz odcedź ie i przydawszy
trochę soku cytrynowego porzeczkowego dla nabrania koloru, ugotuj
tensam syrop au gros perlé, wrzuć potém w niego wiśnie i 7. lub 8.
razy zagotowawszy przykryte, zdejmij ie z ognia odszumuj i w słoje
gdy iuż ostygną włóż, przykryj ie porzeczką galaretową na palec grubą
a tak się konserwuią. — Z nich można robić:

Suche konfitury tém sposobem: Odlać syrop od wiśni przet-
strzydz ie nożyczkami troszkę aby ie otworzyć, włóż w nie 2 lub 3.

iedne

iedne w drugą kładąc, a potém poocukrowawszy miałko przesianém cukrem w muszellę blaszaną poukładać ię i znowu zwierzchu pocukrować potém ię ususzyć w duchu ciepłém, gdy z iedney strony obeschną przewrócić na drugą. Gdy iuż z obodwoch stron obeschną ułożyć ię czysto na sito aby lepiey ze wszystkich stron obeschły, potém ię schować do pudełka, a gdy chcesz mieć takie wiśnie z ogonkami tem samem sposobem postąpisz.—

Marmolada z Morelli dostałych — Morele z Morelli dostałych zdiąwszy delikatnie i pestki wyiąwszy, wrzucić ię w wrzącą wodę a przykrywszy moment tak potrzymać, potém odcedziwszy wodę, morele przetrzeć przez pytel, a wiele będą ważyły, tyle cukru zwyczaynego ugotuy ala grande plume, włóż w to marmoladę i day się zagotować 14 lub 15 razy, zawsze obracaiąc łopatką drewnianą, którą zwykle marmolady mięszaią. w tę marmoladę włóż ziarnka wybrane z pestek, oparzone z łupin i w zimney wodzie opłókane, i znowu 5 razy zagotowawszy odstawić wystudzić i w słoy włożyć.

Pożyczkowa Marmolada — Wybrawszy z pięknych pożyczek ziarnka naley do nich trochę wody zagotuy trochę na ogniu, wyłóż potém na sito żeby sok zciekł, a same pożyczki przetrzey łopatką drewnianą przez sito nad czarką glinianą, i to do cukru sklaryfikowanego ala plume włóż mięszaiąc łopatką drewnianą, potém 12 razy lub więcey zagotowawszy przy ciągłém mięszaniu zszumować i ostudzone w słoy włożyć.—

Malinowa Marmolada — Tak się robi iak pożyczkowa, tylko że bez wody, przetartą przez sito na ogniu do połowy wygotować i wyszumować, reszta iak z pożyczkową.—

Wiśniowa Marmolada — Ugotowawszy syropu klaryfikowanego ala grosse plume włóż w niego wiśnie bez pestek, mięszay

łopatką drewnianą, pokiś się wszystko dobrze nie zmięsza; odstaw potem od ognia, ostudź włóż do słoja, cukrem przesianem potrząś i zawiąż —

Lodów robienia sposoby — Papinowe — Mleka 2 kwarty, cukru utłuczonego 1½ ℔ żółtków 4. 2 biszkopty dobrze roztarte, wody różaney lub pomarańczowey dla zapachu, pistacyi za groszy 3 pokrajay na 4. części, zmięszay to wszystko z mlekiem, przystaw do ognia i zagotuy, potem wley do puszki i zamroź podług zwyczaju. — NB przydawszy zamiast wody pomarańczowey lub cytrynowey trochę cynamonu, to będziesz miał inny gatunek lodów zwanych Aurora. —

Łazanki albo Parmazyn z Lodów — Z tegoż samego mleka, tylko dodawszy 6. lub 7. żółtków bez żadnego odoru, cukru, biszkoptów 3. co zagotowawszy zamroź w puszce, z zamrożonego formuy łazanki łyżką maczaną w wodzie, i te układay na blachach posypanych cynamonem utłuczonym z biszkoptem, i znowu tem samym z wierzchu posypuy zamroź znowu dla stężenia lepszego. —

Ser zaś gdy będziesz formował, wysyp formę biszkoptem z cynamonem do koła, nakładź massy i zamroź dla lepszego stężenia. Gdy będziesz na stół dawał, ułożywszy serwetę na talerzu, na niey dey ser.

Cytrynowe Lody — Z 5ciu cytryn obkrojone skórki drobno pokiełkane włożywszy do syropu gorzkiego zgotowanego z 1½ ℔ cukru, z cytryn tych wyciśniy sok do wody up kwart 3, przez sito wprzód syrop z skórek cytrynowych pókiby nie zupełnie wyciągnęł zapach, wyciśnąwszy, a potem przecedź do wody, i też wodę z sokiem cytrynowym wley do puszki i zamroź podług zwyczaju. — NB na zamrożenie iedney puszki trzeba lodu 10 ℔ soli 2 ℔. — Z tey samey massy gałki na wzór cytryn ponakładawszy w formy i wstaw do murzowego pieca, na wydawaniu obłóż te gałki kolorem żółtym z szafranem, zrobiwszy jako wżdy —

Pomarańczowe Lody — Obtarłszy na tarku 4 lub 5. po-

marańczy, włóż obierki do syropu z 1/2 ℔ cukru zrobionego, z pomarańczy przy=
dawszy do nich Cytryn wyciśniętszy sok do 3. kwart wody zmięszać razem
z wzmiankowanym wyżey syropem i przez sito przecedziwszy wley do puszki i
zamroź podług zwyczaiu — Gdy zas zechcesz frukt formować przyday cu=
kru 1/4 ℔ więcey jak wyżey, a zamroziwszy w puszce, ponakładay w for=
my włóż do lodu, na wydawaniu obley kolorem zywem z szafra=
nu robionem, pozatykay zdbła, liściem naturalnem poprzekładay.

Czekoladowe Lody. — Funt czekolady rozpuść w 6. filiżankach
wody, przyday cukru czystego funt 1. zagotuy wszystko razem, przepuść
przez sito, wley do puszki i mroź. Day albo talię na stół, albo przeło=
żywszy w foremki czekoladowe dla lepszego ksztaltu zamroź. —

Kafowe Lody — Umełłay kawy funt 1. zagotuy w kwarcie
wody a gdy się podstoi oddey do zlanej cukru utłuczonego 1/2 ℔ chcesz=
li przecedź przez sito i zamroź w puszce i day lub talii lub w forem=
kach czekoladowych ksztalne. —

Morelowe Lody — Moreli ℔ obrawszy z skorki i pestek, utłucz
w moździerzu przetarszy przez sito, dodey parę cytryn, cukru tłuczo=
nego przesianego 1/2 ℔ i w puszce zamroź — Lub chcesz w foremkach
dadź jak owoc, ksztalcowszy zamrożeniem obwiedź kolorem natural=
nym, poprzekładay liściem i zdbła pozatykay. —

Poziomkowe Lody — 1/2 ℔ poziomek przetrzyj przez sito dodey
soku z 2 ch Cytryn i cukru tartego i przesianego 1/2 ℔ i zamroź w puszce
chcąc wszy dadź w naturalnem kolorze, postąp sobie jak wyżey. —

Essencya Ponczowa na zachowanie — Do butelki Araku
wyciśniętszy 10. do 12 Cytryn, podług ich gatunku, dodey cukru ℔ 2 lub 2 1/2
i syrop usmaż gęsto, gdyż lepiey się przechowuie niż z surowem cukrem.

Soja z Jabłek Leśnych — Porozkrawiawszy jabłka leśne
oczyszczone i środki z nich powyrzynawszy też potrajane utłuc w
stępie należyć, sok w prasie wyciśnąć, i gotować go czyli smażyć do

gęsto.

gęstości, można cokolwiek grzybek przymieszywać, a także w butelkach konserwować.—

Sok Malinowy z octem na zimno do wody.— Dostatnich malin 2 kwarty pognióttszy w rynce z tłuką drewnianą, na ogniu pogotować, a zdjąwszy wlać octu winnego zimnego kwartę, i czysto przecedzić nie wyciskając. Do czystego na jedną kwartę wziąść cukru funt trochę wody nalawszy usmażyć syrop do białego karmelu, dopiero przecedzony w butelki ponalewać. NB. do kwarty Malin [illegible] Octu.

Macedonie z Owoców— Poukładawszy owoce różne warstwami na Salaterce, przesypać cukrem, na to ~~wlać~~ soku malinowego lub porzeczkowego z syropem z cukru świeżo zrobionym zagotowanego, ciepło ale nie gorąco wlać, wynieść potem do lodowni, a zostaną jak galaretą oblyte.—

Galarety— Bierze się 6. kawałków karluku, których trzeba dobrze rozgotować do próby pół funta cukru i jedną szklankę wody, cytryn 3. i wina kieliszek, dobrze zmięszawszy na ogniu wolnym z kawałkiem zagotować i na serwetę 2 razy przelać.

Smaki do Galarety.— Na cytrynową galaretę z jednej cytryny skórkę otrzeć, na pomarańczową od jednej pomarańczy i jedną cytrynę lub pomarańczę wycisnąć. Na Brzoskwiniowe rzerzuszky utłuc w moździerzu i przez serwetę wycisnąć.—

Grzybów Marynowanie— Malenkich Grzybków obrawszy i opłukawszy, oparzyć je gorącą wodą i ułożone, gdy ostygną, w słoju polać octem mocnym przewarzonym z pieprzem, rozmarynem, imbierem, liściami bobkowemi "i solą" i ostudzonym, przykryć krążkiem i kamykiem przyłożyć, w rysie w piwnicy zachować obwiązane.— Można także opłókane posolić do smaku, odgotować je i wysypać na sito, i dopiero octem zalać.

Supa z Malin lub Wiśni na zimno.— Podług wielkości wazy włożywszy owoców do rądla dobrze pobielanego i nalawszy wodę pomału zagotować, i skoro zaczynać będzie zwierać wylać na barchan

żeby

żeby przeszła jak zwykle galareta, do niey wlać wina podług u-
miarkowania i cukru podług smaku. Do wazy dodaie się biszkopty lub grzanki.—

Z Kwiatków zachowanie zaprawy na Smak do Supy.—
Obranych kwiatków róży lub fiołków 4 łoty utrzyi z solem cytrynowem
w moździerzu kamiennem, a osłodziwszy to cukrem ugotowanem ala
petite plume, ~~3 lub 4~~ razy łyżką w koło zamieszawszy, wśród karcia z
kwiatkami, póty obracać potem łyżką aż cukier zbieleie, w reszcie
wley w naczynka, uważawszy aby kolor był mocnieyszy przyczyni
soli cytrynowego.—

Placuszki z Makiem — Zarobiwszy na ciasto mąki przenney
kwartę, mleka kwaterkę, żółtków 8, masła nietopionego łyżkę i maku tłuk.
kwarty, wyrobić dobrze i placuszki kłaść do wolnego pieca.—

Ciastka z piany — Ubiy 6. białek na pianę świeżych wsypawszy
skórek cytrynowych z świeżych z iedney cytryny miałko utartych, cukru
utartego 5. łyżek, ubiwszy razem, tę pianę łyżką stołową w wielko-
ści orzecha włoskiego układay na papierze białem odległe od siebie
iedna kupka od drugiey, posyp z wierzchu cukrem, włóż w piec bardzo
wolny, a gdy będą w kolorze żółtem wyimiy i w każde ciastko włóż troszkę
konfitury lub marmolady lub kremu, przyłoż iedno na drugie, potrzy-
may w bardzo wolnem piecu, aż wydasz na stół.—

Ciastko duże suche — Do ubitych na pianę białków świeżych
8miu włóż cytrynową skórkę bardzo miałko utłuczoną i 8. łyżek cukru miał-
kiego, włóż na papierze w formę iaką chcesz okrągłą lub piramidę,
ocukruy z wierzchu miałkiem cukrem, i na blasze w piec bardzo
wolny wstaw, gdy się zrumieni obley marmoladę z żółtek lub
kremą lub czem się podoba.—

Crema (: Śmietana :) rumiana.— Do upalonego cukru wlać
trochę śmietanki ciepłey, żeby się rozpuścił, do tego osobno śmietanki 2 kwarty
z 6. żółtkami ubiwszy przygotować mieszaiąc żeby się nie zbiegło, prze-

dzić.—

dzić przez sito, dodadź cukru do smaku, zmięszać z Smietanką zrozmie-
mioną i lody robić ieżli się podoba —

Ser słodki Maskarponi — Mleka słodkiego garniec i Smieta-
ny kwaśney kwarty zmięszawszy, postawić na węgle, gdy zsiądzie się
wlać w worek płócienny i związawszy go, dadź wyciec serwatce, któ-
ra gdy przestanie kapać, można chcąc mieć ser lepszy przycisnąć
go deszczułką i ciężarem lekkiem, po czem tłuczonem cukrem posy-
pać i słodką śmietaną podlać. —

Legomina z Kremy. — Z śmietany trochę kwaśney ubiwszy
miotełką z prątków pianę, posypać cukrem i włożywszy na półmi-
sku biszkoptami w koło ubrać, albo też ugotowany ryż i utar-
ty ułożywszy na półmisku w piramidę do niego osobno podawać
też samę śmietanę. —

Tort Migdałowy szary — Funt migdałów z łupinami z fun-
tem cukru utrzeć na masę i to utrzeć z 8. żółtkami twardemi,
surowych parę iay, ¼ ƒ masła nie słonego surowego, cytryną, goździ-
kami, cynamonem, gałką muszkatołową podług smaku i tro-
chę mąki, aby się ciasto nie rozsypywało, i żeby można zrobić tort,
formę masłem wysmarować i w niey w piec wsadzić —

Baba Migdałowa — Słodkich migdałów funt gorzkich
¼ ƒ utłuc razem bardzo miałko w moździerzu, ¾ ƒ cukru miałkie-
go, z iedney cytryny całey skórkę drobno usiekaną, zmięszay to wszystko
razem i utrzey na masę w ręku, wbiy do tego 18. żółtek i mięszay lekko
w iedną stronę zawsze, białka z tych iay ubiy iak naymocniey, i mięszay
przez pół godziny razem, i w wysmarowaney masłem topionem formie
wsadź w piec na całą godzinę —

Legomina Cytrynowa — Ugotowawszy Cytrynę aż do zmię-
kczenia, rozerznąwszy wyiąć z niey ziarnka, w wodney rozwiercić ią,
i znowu z 6. żółtkami i cukrem tłuczonem ucierać dobrze i z pianą

z odebra-

z odbranych białków ubitą zmięszawszy, w rądlu maślem wysmarowanem piec na wolnem ogniu pod pokrywą na którey bydź ma i węgle.

Kluski z Jabłek — Sporych jabłek 8 ostruganych i bez środków wie=krawszy drobno, usmażyć w ¼ ℔ masła niesłonego żeby się zarumieniły, umię=szay z 4ma łotami migdałów słodkich utłuczonemi w moździerzu, z 2ma łyżkami śmietany kwaśney młodey, bułką całą utartą z 7ma żółtkami, dodawszy cukru i cynamonu do upodobania, z tego uformować gałki, obrzyć w mące usmażyć w maśle jak pączki.—

Kasza drobna bardzo dobra. — Do śmietanki wczorayszey ranniejszey wsyp kaszy zatartey tyle, aby była obrzednia, doday cukru o cytrynę obtartego utłuczonego, i zagotuy w surowey śmietanie w garnuszku, a potem przełożywszy w rynkę posmarować żółtkiem i położyć na wierzch cykaty lub konfitur, w piec wsadzić przykryć z wierzchu i węglami posypać i póty trzymać w piecu aż się wysadzi.—

Tort Kruchy — Mąki ½ ℔ masła ½ ℔ migdałów utłuczonych dobrze ¼ ℔ cukru miałkiego ¼ ℔ z całey cytryny skorkę dobrze utłuczoną, na stolnicy razem dobrze wyrobić, dodawszy całe 2 jajca, 3 żółtka i z połcytryny soku, rozdzieliwszy potem ciasto na dwie części, większą część trzeba rozciągnąć na blachę, na wierzch obłożyć konfiturami, na to z reszty ciasta zrobić kratkę, tę wodą posmarować, a można i pomarańczową lub inną pędzoną z zapachem, pocukrować i w piec wsadzić.—

Chantillon — Śmietanki młodey kwartę ubić na pianę, dodadź karluku dobrze rozpuszczonego przez muślin przecedzonego 2 łyżeczki [illegible] cukru obtartego o wanilią albo cytrynę w proporcyi, ułożyć w formę i zamrozić, a iak dobrze zaziębnie, w wodzie letniey roz[illegible] i wydadź na półmisek.—

Babka Cytrynowa — Do 4. lotów mąki dodawszy 8. lotów cukru 12 żółtków razem to wszystko ubić dobrze na masę, zaś zmięszawszy pianę z białków wytarzonych i razem dobrze ubić, włożyć w formę i do pieca takiego jak na biszkopty wstawić, gdy się upiecze, potrzeba zrobiwszy osobno syrop cytrynowy, w tey babce wykroić środek, i potłuc ją widelcem, i nalać tego syropu, żeby niem dobrze nasiąkła, i znowu zatkać i zamrozić.—

Legomina Cytrynowa i Pomarańczowa — Ciasto jak na biszkopty zrobione, tylko więcey trzeba dodać jay, układać w formę okrągłą warstwami często cytryny i pomarańcze w talarkach na przemianę z syropem z cukrem do tego soli jaki i dodać z łyżki araku.— Sos powinien się dać osobno.—

Budyń z Sera — Utartszy w donicy sera świeżego z garszcią mąki, kilkoma jajami całkiemi, masła łyżkę, cukru trochę, i dodawszy rodzenków, włożyć to wszystko w rądel (lub formę) masłem wysmarowany i wysypany chlebem tartym, i ten w większym rądlu w gorącej wodzie ustawiwszy gotować godzinę, nakrywszy dobrze, żeby woda do Budyniu nie weszła.— Jeszcze lepiey ciastem francuzkiem bardzo cienko rozwałkowanem formę wyłożywszy wysmarowaną masłem nakładać i w piecu upiec.—

Naleśniki z Cytryną — Rozbiwszy na Naleśniki Śmietanowy tłusty, mąki garstki dobrą i całkich jajek. upiec je na patelni wysmarowaney masłem, upieczone wykładać na półmisek, i każden masłem nie słonem klarowanem posmarować, sokiem cytrynowego wyciśnąć i cukrem o cytrynę otartem utłuczonem posypać, na wierzch też mocno cukrem posypać, łopatką rozpaloną przyrumienić, obrzynąć brzegi, i na półmisek na serwetę położyć.

Naleśniki z Śmietaną — Zwyczaynie zrobione naleśni-

ki

ki kładź na półmisku wysmarowanem masłem i chlebem tartem
obsypanym, i polewać każdy mięszaniną z śmietany flaszy, jay 3ch,
cukru tłuczonego i skórek cytryny, oraz rodzenkami posypywać, upiec
w piecu i półmisek na drugi przewrócić, cukrem posypać, przy-
rumienić i wydadź —

Naleśniki z Konfiturami — każdy naleśnik upieczo-
ny posmarować konfiturą zwiiać i w rądel podlany masłem
układać, i to zalać mięszaniną z mleka flaszy jay 5ciu cukru,
i skórek cytrynowych lub wanilii, i w piecu wolnem upieczo-
ne zwierzchu przyrumienić łopatką —

Naleśniki z Ryżem — Naleśniki upieczone pokraiać
na tazanki i w maśle usmażyć, znowu ryżu wypłókanego ugoto-
wać na balsamie przecedzić przez sito, ubić 8. żółtek na pianę
zmięszać z ryżem dodadź cukru, wanilii i razem z tazankami
zmięszawszy czyli raczey przekładaiąc, w rądlu wysmaro-
wanem masłem w piec wsadzić —

Bliny — Mąki 1½ kwarty rozczyń flaszką mleka i trochę drożdży,
gdy się ciasto ruszy, dodey 12 żółtek, mleka flaszki, cukru rodzenkowo
i mąki trochę od 1½ kwarty uiętey ubite dobrze, i zaraz tem wymięszay,
a bórze drożdżą tęzką lnchanną kładź na masło dobrze wylda-
rowane, smaż i zaraz wydaway na stół. —

Śmietana bita — Dobrey śmietanki wlawszy w naczy-
nie dosyć głębokie, wsypać tłuczonego dobrze garszć, łyżkę wody z kwiatu po-
marańczowego, bić do póki się dobra i gęsta piana nie zrobi, zdeymować
zwierzchu ubitą śmietanę, i układać na półmisku w kształcie iaki
się podoba i skórkami cytrynowemi lub pomarańczowemi ugar-
nirować.

Krema trzesząca się — Śmietanki słodkiey dobrey kwartę gotować póki się 3. części nie wygotuie, wlać do niey pianę z 4ch białków z kilką kroplami wody z kwiatu pomarańczowego ubitą, i na moment przystawić do ognia, aby się tylko piana z białek zagotować mogła, przez ten czas mięszaiąc zawsze łyżką, jak się dobrze ugotuie wyley na półmisek, i nim masz wydać trzeba aby zupełnie ostygła.—

Krema wiatrowa.— Śmietanki dobrey kwartę w naczyniu głębokiem dodawszy kilka kropel wody pomarańczowey, cukru tłuczonego, białek od jaja, bij na pianę która gdy będzie dobrze gęsta przełóż na durszlak lub sito, co zaciecze ubiiay i ułóż na półmisek.

Ciasto Bawarskie.— Ubiwszy 8 białek umięszay w nie z ½ funtem cukru tłuczonego, postaw na małem ogniu mięszaiąc zawsze potem odstaw, wpuść kilka kropel wody z kwiatu pomarańczowego, układay na papierze w wielkości orzecha włoskiego i w wolnem ogniu upiecz.—

Legomina z Jabłek — Ostrugawszy iabłek wydrążyć ie z środków i ugotować, z innych iabłek zrobiwszy marmoladę, wyłożyć na półmisek, i na niey ustawić te jabłka wydrążone, i w nie nakładszy iakich konfitur, znowu z wierzchu oblać marmoladą, polewę pianą z białków, a wygładziwszy posypać dobrze cukrem z cynamonem i w piecu zrumienić.—

Kaszka drobna — Kaszki żółtkiem zatartey w śmietanie z masłem, cukrem i kwiatem pomarańczowem gotować ½ godziny wyłożywszy potem na salaterkę w wolnem piecu trzymać kwadrans, cukrem posypać i łopatką przyrumienić, ale mało nie dużo tylko.—

Krema z Kawą — Do ½ kwarty wody zagotuy w imbryczku, 2 uncye kawy wsyp, zamięszay przystaw do ognia niech 4. lub 5. razy zawre, odstaw aby się ustała, wley potem do zlaney 2. kwarty mleka i kawa.

i kawałek cukru, wygotuy w rądlu w wianę ile potrzeba na półmi=
sek przyday 5. żółtek z szczyptą mąki przyley śmietany, przecedź
przez sito na półmisek na którym masz wydawać, postaw na
rądlu pełnym wody gorącey, przykryi pokrywą na wierzch, przy=
łóż ognia i gotuy aż się śmietana zsiędzie, day ciepło lub zimno.

Krema z Czekoladą — Dwie tabliczki czekolady utartey
wsyp w rądel i pół ćwierci funta cukru do tego mleka kwartę i śmieta=
ny ½ kwaterek, zagotuy do umorzenia 3.ciey części, w pół przestudziwszy
wbiy 6. żółtek przecedź przez sito, dogotuy iak wyżey. —

Grzanki Pomarańczowe — Obetrzy cukier 6. poma=
rańczy utrzeć go w moździerzu, i takiego na grzanki z bułki gru=
bo nakłaść, wsadzić w ciepły piec żeby się przyglasserowały, po=
tem z tych 6 pomarańcz i cytryny iedney wycisnąwszy sok, do=
dadź wina lub araku i cukru, i smażyć to na syrop, a wy=
iąwszy grzanki z pieca ułożyć na półmisku i polać tem syropem.

Śmietana Paryzka — Gęstey śmietany kwartę rozbić na
pianę włożyć w rąbek lekko związąwszy na sito położyć, nazajutrz
wyjąć dadź z sosem z słodkiey śmietanki z malinowem lub innem
sokiem. Robi się także sos z mleka z żółtkami i cukrem. —

Kartofle z Grzybami — Ugotowane grzyby usiekane drobno
włożyć w masło usmażone z cybulą drobno usiekaną, i usmażyć też grzy=
by tamże masłem, do tego wkraiać w talarki kartofle pokrajane,
wlać do tego śmietany kwasney pół kwaterki i przytrzeć sera suchego, wy=
mieszać wszystko razem dodawszy masła, na półmisek włożyć,
chlebem posypać i w piec wsadzić. —

Obarzanki — Mąki pszenney cukru tłuczonego po 1. ft. jay 12 całych
skórki pomarańczowey lub cytryny usiekaney i cynamonu zagnieść
tak tego iak na makaron, z tego robić obarzanki, zagotować ie
w ukropie, i potem ostudziwszy w zimney wodzie, upiec w piecu —

Torciki — Migdałów garśćie dobrze oparzyć obrać i potrząść w
moździerzu utłuc, dodawszy śmietany do tego trochę, żółtków gotowa=
nych 10, cukru trochę, razem mocno utarłszy, przybierz w proporcyi
mąki, i zagnieć wszystko, dodawszy wina masła topionego, cu=
kru, wanilii, lub goździków tłuczonych, ciasto aby było ~~[illegible]~~
gęste rozwałkuy, rób torciki konfiturami lub powidłem, wierzch
posmaruy białkiem. —

Piana Ryżowa — Karolin 3. kwartki rozgotuy w wodzie
z winem, i gdy się dobrze rozgotuie, przecedź, wyciśniy cytryn 2,
wley w nią, dodey cukru, i zmięszay z pianą z białków. i
ułoż w formę postaw na lodzie twardey wartości.

Paluszki, ciasto do Kawy — Z garnca mąki ~~potrzeb~~ rzeczi
odrawszy ~~ćwiartkę masła klarownego~~ zaczynić ciasto, dodawszy
wody i drożdży po kwaterce, iak wyrośnie wlać masła kla=
rownego kwartę letniego, przesypywać mąką i wymięszać;
byle nie nadto było gęste ciasto, i tego wziąć robić paluszki
i na blasze do pieca wsadzić. — Do kawy dobre —

Baby Parzone — Do mąki dobrze wysuszoney wlać mle=
ka kipiącego litę, rozwiercić bryłki dobrze, i mleko przez sito prze=
cedzić, gdy się rozbije tak iak ciemieszka, i ostudnie, że tylko
letnie będzie, wlać drożdży ½ kwarty rozmięszawszy z ciastem
dobrze, postawić aby zkisło, potem wlać do rozczyny iakie się ro=
sczą żółtek 1½ kwarty i trzeć w donicy poki nie zgęstnie, dodadź cu=
kru mniey iak funt, i mąki dosypać po trochu aby nie było gęste
a cukier powinien bydź zmięszany z mąką, to wsypawszy bić
½ godzinę, wlać masła topionego ½ kwarty letniego i bić znowu całą
godzinę. Gdy się ruszy nakładać w formę po trzecią część formy nasma=
rowaney masłem dobrze, gdy wyrośnie wsadź w piec który powinien
bydź wypalony iak na chleb, a potem wystudzić go żeby nie był gorący
w piecu maią bydź całą godzinę, potem też ostrożnie z formy wyimo=
wać

wać, można do nich dodadź gałki cynamonu migdałów.—

Placki karlsbackie — Mąki łutów 1. śmietany słodkiej łutów i droż=
dży łyżek 2. rozczynić aby tłusto, do zamięszenia zaś dodadź żółtków 3.
śmietany drugą łutów, masła świeżego ½ łota, to wszystko mo=
cno łyżką bić aż od łyżki odstanie, gęstość taka powinna bydź
jak na bułki, a posmarowawszy masłem blachy i mąką
trochę posypawszy, wyrabiać z tego ubitego ciasta placki i na
tych blachach kłaść, i gdy w cieple postawione wzrosną posma=
rować masłem z cukrem zmieszanem i upiec—

Kurczęta w cieście — Sprawione kurczęta lub gołąbki połowione na
dwoje ugotować ~~usmażyć~~ w maśle rozpuszczonem z cybulą ✱ pieprzem i gałką, po czem
wrzucić z mąki łyżeczki, jajek i mleka 2 łyżek ubitem dobrze umacza=
wszy smaż w maśle na pół z sadłem, a w reszcie natką pietruszcza=
ną usiekaną na pół usmażone kurczęta posypać.—

Kurczęta lub Gołąb duszone — Oskubawszy lub gołąbki
oskubawszy bez parzenia sprawić, a posiekawszy wyjęte z nich wątrób=
ki z ~~...~~ tłukiem tym lub szpikiem z 2ma jajami, masłem młodem, gał=
kami, pieprzem, solą i cukrem, umieszane, nadziać tem kurczę=
ta i zaszyć żeby nie było dziury, poobkładać je słoniną cienko pokra=
janą i sznurkiem dobrze obwiązać. Cebuli trochę i troszkę czosnku drobno
usiekanych w maśle usmażyć, i przez durszlak przetrzeć, potem estra=
gonu namoczonego wprzód w wodzie rostem na węglach zagoto=
wać zawsze mięszając po czem rądel łyżką drewnianą aby się
spalił, gdy się spali wyrzucić prędko z rądla i zaraz masło z
cybulą przetarte, wlać w ten rądel nalawszy ½ łuty wina fran=
cuzk. i rosołu a włożywszy te gołąbki i selerów krajanych pieprzu
goździków tłuczonych po trosze przykryć i na węglach dusić, a—

gdy

gdy się dobrze podsadzą, wyjąć z rądla słoninę odjąć, a sos zaklarowszy chlebem tartem, przysoliwszy jeżeli trzeba, cytrynę wycisnąć i zagotować, gdy będzie zawiesisty przecedzić sos przez durszlak, i znowu te gołąbki w niego włożyć i niech stoją na wolnem ogniu do wydania.—

Zrazy na sztukę mięsa — Pokrajawszy z pieczeni zrazy szerokie, nasolić, gdy nasiąkną, pomaczkać, i cebuli drobno pokrajaney, masła, chleba białego tartego, jaj zatwardzonych, pieprzu razem umięszanych, zrazy tem pomarować, pozwijać je i szpagatem poobwiązać, potem w małem rądlu dusić, gdy się przyrumienią, mąki trochę wsypać, rumianego bulionu nalać, i jak się wygotują, odjąć szpagat położyć zrazy w talerzu na półmisek i sosem przecedzonym podlać.—

Befsztyk — Z pieczeni wołowey porobić kotlety okrągłe bez kości, rozpuścić masła, położyć kotlety, na wierzch majeranu, cebuli usiekaney, i na wolnem ogniu godzinę gotować, jak się wydusi kartofle poopiekane w sosie zagotować ugarnirować i wydać.—

Sztuka mięsa z pieca — Sztukę mięsa ugotowaną w zrazy w maśle roztopionem maczać, chlebem tartem posypać na półmisku poukładać, i na wierzch sosu rumianego wycedzonego nalać, w piec wsadzić, niech będzie godzinę w piecu gorącem i wydać.— Pieczenia lub zrazy, w miejscu cebuli kłaść pory siekane, dobry smak daje.—

Sztuka mięsa z Grzybami — Pieczenią opiekłszy na rożnie, można i naszpikować, a ugotowawszy grzybów suchych na smak z kawałkiem mięsa z pietruszką, selerem, cebulą, trzmienić masła z mąką wszystko przecedzić, grzyby posiekawszy, śmietany rozbiwszy, zagotować razem, polać w rądlu lub na półmisku.—

~~Sztuka mięsa~~ Pieczenia z Winem.— Sztukę mięsa oprószoną i posoloną włożywszy w rądel na podłożoną pod spód słoninę, dodać jarzyn i przykrywszy na ogniu dusić, potem zalawszy winem gotować, a gdy się ugotuje przecedzić sos, dodać rumianego bulionu i szarlotki i gotować, wyjąć pokrajawszy sztukę mięsa w cienkie zrazy obłożyć szarlotką

kotły, w ototo i polać sosem.

Pieczeń z chrzanem — Pieczeń wołową nasłoną nalać w rądlu trochę wody, dodadź pieprzu, liści bobku i dusić, gdy będzie gotowa, wyjąć z sosu pokrajać w zrazy i poprzekładać chrzanem z cukrem usiekanem, w drugiem rądlu przecedzony sos przez sito polać nim pieczeń trochę przydusić i wydadź —

Sztuka mięsa przedziwna — Polędwicę pokray grubo, zamarynuy w occie z octem z ziołami, niech tak leży parę godzin, potem to przekładay farszem z sardelów, każdy kawałek zawiązuje w papiloty, na wydawaniu w piecu lub na dwarku upiecz. Do tego sos klarowny w sosyerce —

Polędwica z pieczarkami lub grzybami — Polędwicę rozcięty rozdłuż trzy razy, każdy kawałek przełóż farszem, ieden grzybami drugi pieczarkami, włóż ią iakby była w całości obłóż słoniną, obwiąż szpagatem, duś, lub piecz na rożnie, dodey trochę wina, korzenia, octu, lub cytryny wyciśniy na wydaniu, i to samo dey na sos, na garnitur można dadź cybulę albo ogórki pu- szkowane smażone —

Zrazy duszone — Polędwicę wołową ubitą wałkiem, opłókawszy pokrajawszy na zrazy, przekładać w garnczku z masłem z cybuli usiekaney drobno, masła kilku łyżek, pieprzem angielskim zielonym kwiatem muszkatowym usiekanemi, i podlawszy nadłużyc zalepić i nad parą gotować.

Zrazy dobre — Mięso świeże pokraiane na zrazy cienkie, ubiy dobrze żeby były miękkie, i przekładay ie masłem z masła, chleba tartego, pieprzu tłuczonego i soli, a w środek włóż cytrynę całą z skorką i kilka goździków, wley pół łyżki wina, przykryi dobrze rądel iak- łep i w piecu lub na węglach włożywszy ich i na wierzch, gotuy z godzinę lub dwie.

Zrazy inne — W cienkie duże zrazy mięsa pokraiawszy, uwa-

kai

kać dobrze, i rozpuściwszy w małym rądlu masła, wyłożyć go zraza-
mi, potem układać warstwę cybuli dobrze usiekaney z pieprzem i słoniną
warstwę mięsa, aż póki rądel się nie napełni, który nakrywszy dusić go-
dzinę, podlać bulionem, dodadź masła 3 łyżki i zagotować z sosem Zrazy.

Zrazy inne — Jak na kotlety usiekawszy na miąższ zrazy za-
wijać w nie masę z cybuli usiekaney z słoniną, jajem, masła łyżka
pieprzem, solą dobrze wymięszane i pozbyszywać je mocno, także w
rądlu na rozpuszczone masło ułożyć, bulionem podlać i na ogniu
wolnym zagotować.—

Zrazy z śmietaną — Pokrajane jak naycieńszy zrazy go-
tą śmietaną bez mleka, z masłem rozpuszczonem przelewać
warstwami, chlebem obsypać i w gorącym piecu upiec—

Zrazy lekkie z kartoflami — Odpieczoną pieczenią wy-
studzoną pokrajać cienko zraziki i z niemi przekładać na
półmisku otoczonym wałkiem z ciasta warstwami ziemnia-
ki ugotowane pokrajane w talarki, ułożyć masła łyżkę, wlać
śmietany gęstey łyżkę rozbitey i w piec wstawić—

Kapłon z jarzynami — Czysto sprawionego kapłona w rą-
dlu z słoniną, jarzynami, pieprzem, podlawszy wodą zagotować, a
gdy będzie gotowy rozebrać go i położyć na salaterce, a ugotowa-
wszy osobno jarzyny, to jest: marchew, kalarepę, fasolę młodą, szpinak
kalafiory na bulionie, szynkę lub ozor osobno sparzone podlać sosem,
który powinien bydź tak ugotowany: masła, mąki garść, bulionu
z pod kapłona, gotować i mięszać bez ustanku i ugotowanym podlać.

Kapłon z natką pietruszczaną — Ugotowawszy kapłona
sos przecedzić, zaprawić mąką i masłem, pietruszki zieloney bardzo dr-
obno nasypać, i trochę szczawiu, zagotować i wydadź—

Kapłon pieczony — Upieczonego kapłona rozebrawszy ułożyć
w rądel, dodadź masła 2 łyżki, chleba tartego, pieprzu, cytrynę solą, wi-

na

na szampionów, soli i trochę bulionu, zagotować i wydadź.—

Kapłon ze Szpinakiem — Tak jak wyżey w rzędu przygotowa-
nego kapłona, i w bulionie ugotowawszy szpinaku w kitlach przez
kwadrans, odcedzić go, a zrobiwszy sos iak wyżey dodadź ten szpinak
wymięszać i kapłona rozebranego na półmisku polać.—

Kapłon z Ryżzami — Uzrumieniwszy trochę masła z garst-
cią mąki, dodadź bulionu, i woto upieczonego rozebranego kapłona
włożyć i ½ godzę gotować, oraz z sosem tem zagotować z razy ry-
dzów opłokanych i pokrajanych.—

Kapłon z grzankami — Sprawionego kapłona naszpiko-
wawszy słoniną gotuy z winnem białem, trochę bulionu, kilkoma cy-
bulami, marchwią, trochę pasternaku pokrajanemi, wiązką pietru-
szki, tymiankiem, bazyliką, z parę kawałków cytryny i pieprzu,
przy małem ogniu ugotowawszy, włóż kapłona na półmizek
i obłóż grzankami długiemi z bułki w maśle smażonemi, a
przefasowawszy sos żeby był zawiesisty, poley kapłona gorąco.

Kapłon pieczony do sosu — Pięknego kapłona sprawio-
nego obłożywszy słoniną młodą upiecz iak zwyczaynie, i wcałości
day na stół, a osobno day sos z cukru otartego o pomarańcze, soku
z iedney pomarańczy, cytryny, i chrzanu tartego wymięszanych.

Sos zimny — Z chrzanu utartego na tarle wyciśnąwszy soku
ile potrzeba, zmięszay go z sokiem cytrynowem i syropem z cukru w
wodzie wrzącey rozpuszczonego — do kotletów i inney wyborny sos.

Sos Estragonowy — Estragon z szpinakiem i sałatę u-
gotowawszy w wodzie przecedź przez sito, usiekay drobno a doda-
wszy żółtków, cukru, oliwy, octu, utrzeć dobrze.—

Marynowanie Prosiąt — Gdy będzie 3. lub 4. tygodnie pro-
siętom i tłuste będą, zabiwszy ie odięć głowy i z rozpłatanych wszy-

Alui

Akie kości wybrać delikatnie, spowijać w trąbki, szpagatem dobrze obwiązać, i w atłoropięstonem gotować, pókí przez nie pchnięta słomka nie przejdzie. Osobno znowu na 4ro prosiąt w zalepionem rądlu lub garnku można gotować 4. kwarty octu mocnego, garść liści bobkowego, tyleż rozmarynu, szczypkę angielskiego ziela, co wystudziwszy, prosięta potrawiane w dużej kawałki ponadkiem pouktadać w faskę, zalać, przyłożyć krążkiem i kamieniem, utemować —

Marynowanie Drobiu.

— Indora zabitego gdy skrosz się oparzywszy w gorącej wodzie, i zagotowawszy, wytrzeć czysta serwetą, a ugotowawszy pietruszki, selerów, bobkowych liści, pieprzu, angielskiego ziela, gożdzików do miękkości, nalać octu winnego do smaku, potem przecedziwszy sos przez sito, wystudzić, sklarować białkiem i postawić na wolnem ogniu, jak się zagotuje przez serwetę przecedzić, Indyka jak przestygnie rozebrać w garnku pouktadać i sosem nalawszy zagotować, w reszcie ostudzić obwiązać i w lodzie w piwnicy zachować.

Szynka Cielęca

— Ćwiartkę cielęciny podłużną bez nerki zaprawiwszy solą z saletrą, bobkowem liściem rozmarynem, niech w tem stoi więcej 2 tygodni, potem obkopawszy nad dymem wolnem bez ognia, całą zgotowaną natrzeć gałką, gożdzikami, cynamonem tłuczonemi, nasmarować też młodem masłem, posyp chlebem białem tartem, wstaw w piec po chlebie na kwadrans, ostudź i daj na stół. —

Galarety

— Karuku 6 kawałków dobrze ugotowawszy do proby, 1/2 ℔ cukru, cytryn 3. wina kieliszek i wody tak 1. dobrze zmieszawszy z karukiem na wolnem ogniu zagrzać i na serwetę trzy razy przelać —

Mazurki

— Mąki ℔ dobrej z mlekiem wrzącem rozmięszać i rozczynić dobrze, jak przestygnie, wlać drożdży mniejszej ℔ kufki, rozmięszawszy dobrze postawić w ciepłe aby się ruszyło, gdy się ruszy. 16. żółtek i 10. białek razem ubić jak najlepiej przecedzić przez sito, kwaterk z tego wszystkiego w ciasto wlać rozmięszawszy wsypać mąki w proporcyi, jak się mąka zmięsi przymięszać cukru miałkiego filiżankę zmięta rozmięszawszy, a gdy

sie

(z głów skórkę zdjąwszy z uszami i podgardlem, oraz wątrobki i płuca drobno posiekawszy z mózgiem i skórkami z nóżek zeskrobanymi posiekanemi, z korzeniami zmięszawszy i posoliwszy, potem tem tam z strony wewnętrznej wysmarować)

się ciasto ubić i wygładzić, wlać tyle masła ile się wlało mleka, ubić iak= naylepiey i postawić żeby się ruszyło, potem wyrobiwszy na papiery cien= ko bardzo rozciągać a skoro trochę się ruszy konfiturami ponakładać po wierzchu i w piecu upiec — ub. papiery należy smarować masłem —

Tort przedni z konfiturami — Masła ½ ℔ mąki ¾ ℔ roztarłszy dobrze na stolnicy dodadz do tego ½ ℔ cukru miałkiego i ½ ℔ migdałów miałko utłuczonych, skórek z iedney cytryny, goździków 30. cynamonu spory ka= wałek i jaie iedno; to wszystko uymieść na ciasto, które podzieliwszy na 4 lub 5. części porobić z nich placki równo rozwałkowane na ½ palca grubości, żółtkiem rozbitem posmarować i na blachy papierem kształem wyłożone pokłaść, a przyrumieniwszy w piecu wyjąć, posma= rować konfiturami, ieden na drugim układać, a na wierzchu koperta z cukru oblać i w bardzo wolny piec wsadzić —

Na Jajeczniki i placki Ciasto — Rozczyniwszy ½ garnca mąki z 1½ kwarty mleka i szklanką drożdży, gdy wyrośnie wyrabia się i tyle mleka drugie 1½ kwarty z ½ kopy żółtków 3. ćwierci masła klarownego, 1½ ℔ cukru rozenku, migdały. Kiedy do bab, bić iak naymocniey, póki się nie będą robić pęcherzyki, niech tak rośnie, aż się zacznie trochę padać, dopiero ro= bić placki, jajeczniki i baby, można jednak na baby wolniey rozczynić —

Pierogi Ormiańskie — Do kwarty mąki dobrze napalowaney wlawszy kwartę mleka kipiącego, gdy się zaparzy, rozrabiać iak nayspiesniey bryłki, gdy potem trochę przestudnie, wlać drożdży kwaterkę rozbić i niech się to ruszy, po wyruszeniu wlać żółtek kopę dobrze ubitych, a drugą kopę jaj całych, przerobić trochę, wsypać funt cukru, cynamonu łót, skórek cytrynowych i pomarańczowych po łyżce, mąki tak aby się ciasto nie lało, ale sięgawszy miało ga= tęstkę, żeby się trzymało łyżki, wybić to przez kwadrans, wlać masła letnie= go kwartę, i tak bić aby od ręki odstało, po czem znowu niech się rusza, po wyruszeniu robić placuszki tak wielkie, iak kto chce mieć pierogi, te niech się wyruszają dobrze, lecz nie z mąką tylko z masłem wyrobić, potem kłaść kon= fitury lub powidła albo ser, który się tak urządza — Do sera suchego utartego na tarle wlać masła klarownego, jaj całych parę, trochę szafranu wwinić na=

moczo=

mocznego, cukru trochę, cynamonu, skórek pomarańczowych i cytrynowych dobrze utartych, wysypać cytraty, rozenków bez pestek, migdałów krajanych, wszystko dobrze wymięszać i robić pierogi, a gdy się dobrze wygładzą kłaść w piec, wypróbowawszy aby się mąka na krzowie nie paliła, a papierek na wierzchu, potem wyjąć masłem klarowanem posmarować i cukrem obsypać.— z tego ciasta dobre są bołki, sucharki, grzaneczki.

Kołacze Czeskie — Trochę więcey niż ćwierci funta masła ubiy ledwie ciepło z trzema żółtkami i jednem całem jajem, doday do tego 2. łyżki drożdży i trochę więcey jak ½ ℔ mąki i ubiy to wszystko tak jak na łyżkę, potem na stolnicy mąką posypaney rozciągniy ciasto na palec grubo, posmaruy blachę masłem, wykrawaj ciasto w kołka tyle jak talar, i kładź te kołaczyki z daleka jeden od drugiego na blasze, w każdem wykłoź dziurę w środku i włoż tam konfitur lub powideł z krajanemi migdałami i cukrem posyp, kiedy się rospęka wstaw do pieca—

Budyń Malinowy — Dwie łyżki malin posyp cukrem i niech tak leżą, potem znowu z 3½ bułek skórki w kostkę i wymocz dobrze w szklanicy śmietanie, ubiwszy potem 8 jay całych umięszay z bułką, ochłoduy dobrze, zmięszay z malinami, i w posmarowany rądel masłem grubo i bułką obsypany tartą włoż budyń i wstaw do pieca—

Tort maślany z konfiturami — Zrobiwszy maślanego ciasta 5. okrągłych krążków, powycinay ich w zęby i upiecz w piecu, gdy już masz dawać na stół, ułóż spodek na półmisek i na niego układay te kółka konfiturami przekładane, na wierzchniem ubierz konfiturami i day na stół.—

Migdałowe Ciasto — Cukru i migdałów po ½ ℔, żółtków 15. mąki 1½ łyżki ucierać godzinę, ubiwszy potem białka na pianę, zmięszać wszystko razem i w foremkach po chlebie do pieca wsadzić—

Makaroniki — Cukru funt, migdałów ½ ℔, białków od jay 4. mąki łyżkę z gorą to wszystko przez godzinę ucierać, kłaść z łyżki na papier wysmarowany i po chlebie w piec wsadzić—

Mleczka robienia sposób — Śmietany szklanicy tyle żółtek 9. jay całych 2. wody różaney z kwaterkę i cukru trochę dobrze ubić

i w[illegible]

i w rądelku ustawiwszy w ~~innej~~ dzieży z gorącą wodą gotować 2½ go-
dziny, ale dzieży rądel trzeba pokrywą przykryć, małego zaś nie
gdy się ugotuje na wierzch nasypać cukru z cynamonem —

Biszkopty — Do żółtek 30. wsypawszy cukru tłuczonego funt 1. wiercić go-
dzinę, iak się zpieni wsypać mąki tele aby ciasto było takie, iak na bite klu-
ski; białka znowu na 2ch osobnych półmiskach, aby się dobrze ubity, ubi-
wszy na pianę zdadawszy iszcze pięcie, wlać to w masę wymięszać do-
brze, i kłaść w formy trochę nie pełno, cukrem posypać i w piec wsadzić.—

Smarowanie ciasta po wierzchu — Do jaja całego wlawszy
piwa 2. łyżki i dodawszy cukru tyle jak do filiżanki kawy, ubić to i
smarować tem ciasto po wierzchu.—

Proszek wyborny do potraw — którego na końcu noża wziąwszy
można wsz do potrawy gotowanej lub duszonej wyśmienity zrobić—

Pieprzu ʒ 2, pieprzu białego ʒ 1, kwiatu Muszkat. ʒ ½, tymianku łot 10,
Majeranku łot 4, bazyliki ʒ ½, kalambuku ʒ ½ szarlotki 1ʒ ½ skórki
pomarańczy 12 łot, trufli ʒ ½ szmardzów 1ʒ ½ grzybów zwyczaynych 1ʒ ½
to wszystko osobno ususzone, w moździerzu utłuczone, przez sito przet-
siane, razem ~~[illegible]~~zane, zachować w puszce blaszanej. Prócz wody i
soli, nic więcej do sosu nie trzeba—

Szczawiu zachowanie na zimę — Nazbierawszy pięknego
szczawiu w Sierpniu, opłucz go czysto i pozdzieray będące po nim ży-
tezki, a gdy obeschnie włóż go w tygiel zupełnie nowy, i w nim
bez wody niech więdnieje na wolnem ogniu, gdy się dobrze słu-
szy, ułóż w słoy i masłem roztopionem poley go, nie stawiwszy
smalu, w zimę używany bydź może—

Pomidorowego soku przechowania sposób — Wycisnąwszy
z dostałych pomidorów sok przecedzić go przez durszlak, i gdy się po dniach
2ch ustoi, sklarowany zlawszy przegotować, i ostudzony ponalewać w butel-
ki i te masłem zalać.—

Kali-

Kaliszonów robienia sposób.— Migdałowey massy funt 1. mąki ryżowey ½ f. cukru tłuczonego przesianego ½ f. kardamonu przetłuczonego łut 1. i wódki różaney ile potrzeba zarób na ciasto, i według formy kładź na opłatku, a posypawszy zwierzchu cukrem wsadź do pieca.

Pierniki cukrowe — Cukru pośledniego choć farynu f. 2. mąki pszenney f. 4. Jmbieru łut 6. Cytwaru łut 5. gozdzików łut 2. kwiatu muszk. łut 2. korzenie przetłuczone zmieszay z cukrem i mąką, wley wina według potrzeby, ugnieć ciasto dobrze, z którego rób na formie pierniki, kładź na opłatku z wierzchu posmaruy — cukrem rozpuszczonem, i upiecz.—

Jnny sposób.— Cukru i mąki przeniczney po funcie, jay 2 cynamonu przetłuczonego łut 4 jmbieru, gozdzików po pół łuta gałki muszkatołowey 3. skórek cytryny w cukrze smażonych ile się zda, zmieszay wraz wszystko, ugnieć ciasto przylawszy wina, lub jay, ieżliby było potrzeba, formuy pierniki posyp cukrem i upiecz.—

Pierniki Migdałowe — Mąki przeniczney funt 1. migdałów na rynce wyprażonych nie oparzonych utłuczonych f. 1. cukru f. 1. imbieru, pieprzu gałki każdego ile się będzie zdało przygotowawszy, usmaż cukier w rądelku z ½ kwartą wody różaney do mierney konsystency, co gdy przestygnie, a jeszcze trochę będzie ciepłe, zmieszay wszystko razem i zagnieć ciasto, rób z tego placuszki według upodobania, po wierzchu wgniatay skórkę cytrynową lub pomarańczową drobno pokrajaną, wsadź po chlebie do pieca ~~posypawszy~~ smarowawszy cukrem rozpuszczonem.—

Pierniki Toruńskie — Miodu prasnego ile chcesz włóż do naczynia, wley do niego wódki mocney sporo i wody, smaż powoli szumując, aż będzie gęsty, wley go na nieckę, przydey imbieru białego, gozdzików, cynamonu, gałki, kubeby, kardamonu, anyżu nietłuczonego, skórek cytrynowych krajanych drobno, araku ile się będzie zdawało, wszystko z grubsza przetłukłszy, wsyp do miodu gorącego,

miarku-

miarkując żeby nie zbyt korzenia było, zmięszay, a gdy miod ostygnie,
iż tylko letni będzie, wsyp mąki żytniey ile potrzeba, potem natłucz
cytrynowey, albo skórek cytrynowych w cukrze smażo=
nych, znowu przegnieć, i zaraz pierniki wielkości podług upodo=
bania porobiwszy, można znowu po wierzchu powtykać cytrynady
krajaney, i piwem posmarowawszy kłaść do pieca, a gdy się prze=
pieką znowu je posmarować, i znowu wsadzić do pieca.—

Pierniki Miodowe — Weź miodu ile chcesz, rozpuść go, dodaj ko=
rzenia różnego tłuczonego i przesmaż nie szumując, natnij skórek cytry=
nowych w cukrze smażonych, lub choć suchych, gdy przestygnie przy=
day mąki pszenney, to jest grysu, zaczyń ciasto, wynieś go do piwnicy
na kilka dni, choćby na tydzień, potem rób pierniki, posyp sytą mio=
dową i wsadź do pieca po chlebie.—

Pierniki Osobliwe — Mąki pszenney ℔ 3. cukru utłuczonego i prze=
sianego ℔ 2. migdałów na masę utłuczonych ℔ 1. cynamonu łot 3. imbieru
1½ łot. gałki muszkat. łot 3. żółtków z jaj 10tu wina ile potrzeba, zagnieć cia=
sto, formuy pierniki, posyp cukrem i piecz.—

Pierniki Norymberskie — Cynamonu łot 4. imbieru łot 8. goździ=
ków łot 4. kardamonu łot 2. pieprzu długiego łot 1. gałek muszkat. 4. Wszy=
stko zgruba przetłucz, i to z miodu prasnej kwartą, cukru funtem,
i wody trochę smaż i odszumuy, gdy ostygnie zmięszay korzenie,
dodaj mąki ile potrzeba, ugnieć ciasto, i zrobiwszy pierniki wsadź w piec.

Ciasto zwane Prorodue — Ubiy ½ ℔ masła na pianę, potem dodaj 4.
żółtka ½ ℔ cukru miałkiego, 3. łyżki śmietany i mąki w proporcyi. Zrób z tey ma=
sy ciasto, rozwałkuy na blasze cienko, posyp migdałami krajanemi cienko,
upiecz w piecu, i posyp cukrem z cynamonem.—

Gruszki kwaszone — Na to biorą się Gruszki nie zbyt duże, nie ma=
czyste i nie kamijszkowate, obstrugują się nożem srebrnem (: bo od żelaznego
czernieją :) trzymając je za ogonki, aby się gruszek nie dotykać, i układają się w
słoy, a ugotowawszy octu winnego z cukrem cynamonem i goździkami, aż
do zgęstnienia jak ulepek, i wystudziwszy go, zimny do gruszek wlać, tak, aby

ocet

ocet był na wierzchu, w kilka dni zlawszy ten ocet, zagotować go i ostudzonym nalać znowu gruszki, toż powtarza się 3ci raz, i wierzch zawiązane zachowują się w piwnicy.

Śliwki kwaszone. — Prosto z drzewa w rękawiczce lub przez chustkę zrywane z ogonkami Śliwki układają się nie zbyt pełno w słoju, a wziąwszy na kwartę octu ½ kwarty wina czerwonego i ½ ℔ cukru goździków cynamonu podobnie jak wyżej z gruszkami postępuje się. —

Głóg kwaszony. — Z Jagód na polnym krzu nie przestałych, przekrojonych na pół wybrawszy ziarnka, i wytarłszy będącą wśrodku kosmatość szmatką, na kwartę czystego już głogu także, bierze się octu winnego ½ kwarty, cukru podług smaku, cynamonu goździków, a zagotowawszy go, do wrzącego wsypuje się głóg i gotuje kwadrans, potem zdjąwszy z ognia, ostudzony głóg kładzie się do słoja bez soku, a sok gotuje się do gęstości syropu, przestudza się i wlewa na głóg do słoja, a w kilka dni jeżeli zrzednieje, odcedziwszy syrop, znowu go zagotować, i ostudzonym nalać zawiązać i schować. —

Berberysowy Sok — Z ogonków obrawszy Berberysu kwartę, z 3ma kwartami wody w donicy wałkiem rozetrzeć, roztarty przepuścić przez chustę bardzo lekko, aby gąszcz nie przeszedł. przecedzony wlać w rądel, postawić na ogniu, gotować i szumować. Jak się wyszumuje, i kożuszki będą spadać z łyżki, zdjąć z ognia, a dodawszy do funta soku cukru funt, w rądlu na ogniu gotować sok odważony, i doń kłaść cukier porąbany i smażyć, aż cokolwiek zgęstnieje. — z Piasta T. 9 s. 73.

Oliwki z Jabłuszek kartoflanych — Wiadomo, że na łodygach kartoflanych po ich przekwitnieniu wyrastają dwukomorkowe jagody, dosyć wielkie zielone, które gdy dojrzeją, żółtawego nabywają koloru. Jagody te solić należy wtedy, kiedy jeszcze zielone są i twarde. Po zerwaniu przepłukuje się w wodzie, wsypuje do solnego rosołu tęgiego, przecedzonego czystego, i zostawia w nim 24. godzin, aby się jak ogórki solą napoiły. Potem wyjmuje się z rosołu i rozkładają na kratce, ażeby z nich wszystek zciekł roztwór, na co zwykle trzeba 12. godzin. dopiero nalewają się jakiem bądź tęgiem octem co

gar

garnku, i gotuią wolnem ogniem, póki jagody nie staną się prawie pół prze=
zroczystemi, ale nie zupełnie zmiękłna. Do octu w którem się gotuią, dodaią roz=
maitych korzeni, a zwłaszcza pieprzu, cokolwiek gozdzików i kwiatu mu=
szkatołowego, nabywaią wybornego smaku. Póki jeszcze ocet nie zupeł=
nie ostygnie, przecedza się razem z przyprawą, a owoce przechowuią się w sło=
jach szklannych, dobrze papierem przykrywaią w mieyscu zimnem. Uży=
wać ich można zamiast oliwek, a smak maią lepszy i zdrowszy od ogór=
ków. — z Piasta

Cielęciny Marynowanie naśladujące smak Jesiotra. —

Z cielęcia naymniey 6ciu tygodniowego a jak nayweilszego, bierze się łopatka
krzyżowy i wrzuca w wodę „wrzącą" w której iuż odgotowały się 2 lub 3. listki
bobkowe, sól, warzywa, wędzina lub śledź, albo inna ryba słona, gdy te rze=
czy namokną około 2 godziny w tey wodzie słoney, należy dobrze wycze=
dzić, natrzeć jeszcze trochę soli, potem podlawszy octem i oliwą na
półmisku, dać na stół. —

Ogórków nasiennikow Marynowanie

— Nasienni=
ki dojrzałe ostrugawszy i z środków wszystko z nasieniem wy=
brawszy, oczyszczone pokraiać na 4. części w podłuż i posoli=
wszy trzymać je tak 24. godzin, potem z soli obtarte, polać
np. w wazie Octem piwnem przygotowanem gorącem, i zno=
wu tak na 24. godzin zostawić, w reszcie przygotowa=
wszy gorczycy, chrzanu w kostkę i cybuli w talarki ukra=
janych, temi przesypywane w słoju układać, i octem win=
nem mocnem z korzeniami przygotowanem, chłodnem
zalać i przyciśnione obwiązawszy zachować. — Takie Ogór=
ki mogą się używać nie tylko z sztuką mięsa, ale i w sosie
z potrawkami pokrajane drobno. —

Ozór Wołowy rumiany. — Obrany Ozór z skóry po odgotowaniu,
przestudzony, pokraiać w kawałki, a do masła tyle jak 4ry jaja doda=
wszy garść chleba tartego, pietruszki i cybuli usiekaney, kaparów sar=

dela

dela, 3. Szarlotki, estraganiu 5. lub 6. listków, i ugniotłszy to razem włóż tego połowę na spód półmiska, i na to połowę ozora, osól go i opiepprz na to resztę zaprawy i potem resztę ozora, którą znowu posól i popiepprz naley 3cią lub 4tą częścią bulionu i z szklanki wina białego. Gotuy aż się przyrumieni na spodzie półmiska, na wydaniu doley trochę bulionu, aby cokolwiek było sosu.

Ozór pieczony — Ugotuy Ozór do miękkości, ochłodź, zdeym z niego skórę, naszpikuy drobną słoniną, i upiecz na rożnie, polewaiąc masłem i sokiem cytrynowem, aż się zrumieni. Pokray potem na kawałki wszerz, poley masłem z sokiem cytrynowem i skórkami, i dey na stół. — Można i z sosem Sardelowem. —

Wymię krowie z sokiem. — Pokraiawszy Wymię ugotowane na kawałki, zagotuy w rądlu z masłem, pietruszką, cybulą i grzybami posiekanemi, a dodawszy trochę mąki, soli, pieprzu i wina białego, wysmaż dobrze. Sos przed wydawaniem zapraw żółtkami z łyżką soku cytrynowego.

Sztuka mięsa krzyżowa — Obierz ją z kości naszpikuy słoniną, osól, zapraw korzeniami, włóż w garnek, wley kwartę wina białego, przykryi pokrywą, oblep ciastem, gotuy w piecu przez 5. lub 6. godzin, zebrawszy tłustość wydey na stół. —

Sztuka mięsa rumiana z Sardelami — Udusiwszy mięso, sardele się posiekaią z masłem i przetrą przez sito, doda się chleba tartego i zieleninki, a na samem wydawaniu przekłada się tem mięso i polewa się sosem rumianem z pieczeni, w którem się także ziemniaki gotuią dla przystroienia. —

Polędwica — Wyżyłowawszy ią zbiey ią wałkiem, nakropi Arakiem i Winem, obwiązać w papier masłem smarowany i zawiązawszy w serwetkę powiesić w piwnicy przez kilka dni, potem wyiąwszy z tego papieru, posolić, znowu nakropić arakiem i winem, i w drugi papier masłem smarowany obwinąwszy, w rądlu podłożywszy parę zrazików słoniny świeżey, i dodawszy cybuli cały, marchew, selera, pietruszki i niewiele korzenia wszelkiego, dusić nad wolnem ogniem z wierzchu i spodu dodanem, przez 2 godz. jak naypowolniey, i po odrobinie rosołem zakrapiać. Gdy się przyrumieni wyiąć z papieru, pokraiać,

żyć na półmisku, sos przecedzić, dodadź trochę wina, raz jeszcze zago-
tować, a na samem wydawaniu polać trochą świeżego masła, i cytryną
zacisnąć. —

Przyprawa do Pieczeni — Z masłem zmacerowanem z cybulą grzy-
by ugotowane i usiekane drobno, chléb tarty, masło sardelowe, korzenie i
zieleninę zmięszawszy, polędwicę upieczoną, pokrajaną w zrazy, tą mięsza-
niną warsztwami się przekłada i do pieca wstawia.

Bigos z mięsa Wołowego — Cybul 3. lub 4. usiekane drobno z masłem
i trochą mąki przyrumień, dodey soli, pieprzu, bulionu, wina, wysadź sos
dobrze, włóż w to mięso krajane z cybulą i zagotuy dla nabrania sma-
ku, na wydawaniu włóż łyżkę musztardy z odrobiną octu. —

Zrazy Angielskie — Pieczenią zrazową pokrajawszy na zrazy,
te zsiekać aby się wszystkie żyły zostały, do tey massy mięsa dodadź cy-
buli siekaney drobno, łoju bruchego z żył obranego usiekanego, śledzia obra-
nego z ości usiekanego, pieprzu, soli, i robić z tego kotlety nie zbyt cien-
kie, i kłaść je do tygla na masło roztopione, a gdy się zaczną rumie-
nić, przewracać je aby się zrumieniły, każdy mąką obsypywać dla
gładkości sosu. Żyły zaś te co się zostały wstawiają się z wodą przy-
zwoicie dla zalewania zrazów, potem do tego sosu dodaje się octu wina,
~~nego~~, cukru i cytryny. —

Rozbratle Wołowe — Połway cienkie zraziki, utłucz je dobrze,
posól i popieprz troche, podłóż pod nie w rądlu trochę słoniny drobno po-
krajaney lub masła, dodey cybuli, czosnku, i na dobrem ogniu zrumień
z jedney strony, wreszcie dey na półmisku z sosem. —

Kotlety. — Włożywszy do rądla słoniny jak drobno krajaney i kawa-
łek masła, włóż na to kotlety oporządzone należycie, i przy małem ogniu
gotuy zwolna, często obracając, ugotowane włóż na półmisek, i słoniny
kawałki na wierzchu, wbij 3. żółtka z bulionem zmięszane, przydey
pietruszki obgotowaney i szarlotki siekanych, ~~przygrzey~~ wreszcie wley
odrobinę octu, opieprz i poley tem sosem kotlety. —

Wątróbka cielęca. — Połway wątróbkę na kawałki grubości
palca, posól, popieprz i na rozpuszczonem maśle w tyglu przysmaż na
obie strony, a wyjąwszy to z tygla włóż pietruszki, szarlotki usieka-
nych

nych, zamięszay, dodey trochę masła i ½ kwarty wina, zagotuy, a na wy=
dawaniu przydey soku winnego.—

Wątróbka inaczey.—Pokray na kawałki wątróbkę, włóż w ron=
del z szarlotką, pietruszką, cybulą, siekanemi, kawałkiem masła, przygrzey,
dodey trochę mąki, po szklance wina białego i wody, soli i pieprzu, gotuy przez
½ godzę, zaprawo 3. żółtkami, dwiema łyżkami soku winnego. Ugotowawszy
wątróbkę i sos wysadziwszy, przygrzey ten sos nie gotując—

Jnaczey—Pokray na drobne zrazikі wątrobkę, a pietruszki, cybuli,
grzybów, dwie szarlotki usiekawszy drobno, zaprawioną wątróbkę solą
pieprzem oliwą i różnemi korzeniami, poprzesypywawszy temi korzeniami,
gotuy przy małem ogniu godzinę, potem zbierz tłustość z wierzchu, do=
dey trochę masła usmażowanego z mąką, i ½ łyżki soku winnego, albo—
octu, przygrzey sos mięszając często łyżką, jeżli zbyt gęsty przydey trochę
soku, i włóż wątróbkę w sos dla rozgrzania.—

Mostki Cielęce—Całe mostki lub kawałki pokrajane przy=
rumień z kawałkiem masła z mąką, wley kwartę wody albo bulio=
nu, i gotuy na małem ogniu, dodawszy soli, pieprzu, pietruszki i
octu, ugotowawszy mięso, zbierz tłustość i dey z sosem zawiesistem.

Gąszczu robienia sposób.—Ażeby zrobić gąszcz dobry włóż na
spodek rędla małe kawałki słoniny i mięsa okrągłego z uda cielęce=
go dostatkiem według potrzeby wielości gąszczu np. na ½ kwarty gąszczu
mięsa funt.—

Nerka Cielęca z Grzankami—Upieczoną na rożnie i posieka=
ną z tłustością, pietruszką, cybulą, szarlotką, z solą i pieprzem umięszana
z 4 jajami ubitemi dobrze wymięszawszy, na grzanki z bułki krajo=
ne rozsmaruy, maczay w jaju rozbitem, obsypuy chlebem tartem, i
upiecz na blasze od tortu, obłożywszy z wierzchu i spodu ogniem,
w reszcie dey z sosem czystem ostrem—

Grzanki z Cielęciną—Pieczona cielęcina siekа się drobno z kru=
chem łojem i mięsza się z bułką tartą, pietruszki natką i jajem ubitem, tem
smaruje się po obodwóch stronach grzanki z bułki średnio grube umo=
czane w rosole, potem maczając w jaju, i na maśle dobrze sklarowa=

nem

niew smażą. Sos do nich: robi się zasmażka z masła żółtkowa, do niey dodaje
się kaparków drobno usiekanych, poddusza się, zalewa rosołem, dodaje się cytry=
ny, octu, wina i cukru.—

Sos do potraw ostry.—W rądlu zagotuy aż się zrumieni tro=
chę masła, cybulę wielkie rozkrajaney, marchew ciąnę i pasternak, trochę
tymianku, bazyliku, liści bobku, gozdzików 2, szarlotki 2 i pietruszki, wsyp
potem trochę mąki, wley bulionu i 2 łyżki octu, dogotuy przy małem o=
gniu, zbierz tłustość, przecedź przez sito, osól opieprz, i użyi tego so=
su do potrawy która ma bydź kwaskowata.—

Inny sos.—Włóż w rądel masła tyle jak pół jaja, włoży 3 cy=
bule, marchew, pasternak, 2 szarlotki, 2 gozdziki, bobkowy liść, bazy=
liki, tymianku, przystaw do ognia, gdy się zacznie rumienić, wsyp
dobrą szczyptę mąki, zaley szklanką wina czerwonego, szklanką
wody i łyżka octu, gotuy z godzinę, tłustość zbierz, przecedź przez
sito, osól opieprz, i użyi do czego trzeba sosu ostrego.—

Kurczęta pieczone—Sprawione kurczęta osoliwszy, włóż w
nie siekaniny z wątróbek ich z cybulą, natką pietruszczaną i słoniną
tartą, i zaszyi ie, a ociągnąwszy w tłustości w rądlu, obwiń niętem
słoniną i papierem, upiecz na rożnie, i dey z sosem ułożone na
półmiska, lub z jakią zaprawą.—

z Kurcząt potrawa—Ochędożone kurczęta poprzekrawiay na
dwoje, i ułożywszy w rądlu z kawałkiem masła, 2ma szarlotkami,
grzybami, cybulą, pietruszką siekanemi, szczyptą mąki, i wlawszy
szklankę wina białego i łyżkę bulionu, osol, opieprz zagotuy, a ze=
brawszy tłustość wydey na stoł.—

Kurczęta z Grochem zielonem—Pokrajane na ćwiartki kurczęta
włóż z grochem w rądel, dodawszy kawałek masła, wiązkę pietruszki
i cybulę, przystaw do ognia, wsyp dobrą szczyptę mąki, wley połowę soku
połowę bulionu i gotuy, a na wydawaniu trochę osól i osłodź cukrem.

Pularda na potrawę—Natłóż pełnie skrzydełka i nóżki pu=
lardzie, naszpikuy słoniną, gotuy z winem białem trochę bulionu, cy=

bula

bułą, marchwią i pasternakiem pokrajanemi, pietruszki wiązka, goździkami, tymiankiem, bazyliką, parą talarkami cytryny, osól opieprz i na małem ogniu ugotowawszy, obłóż na półmisku, cybulą i marchwią i poley sosem.—

Pularda inaczey — Sprawioną nadziey siekanką z wątróbki, cybuli, pietruszki natki z masłem, solą i pieprzem i ubitemi 2ma jajami, zaszyy, upiecz na rożnie, smaruiąc masłem ubitem z jajem i obsyp chlebem. Dey z sosem natką pietruszki: do Masła tyle jak jaje z łyżką mąki utartowanego dodey ½ szklanki bulionu, trochę octu, osól, opieprz, wsyp trochę muszkatołowey gałki, zagotuy i poley.—

Ziemniaki z śmietaną — Ugotowane ziemniaki kraje się w talarki, kładzie się w rądel wylany masłem i obsypany bułką, a przyrumienione polewa się śmietaną rozbitą z żółtkami i serem tartym posypuie.—

Z Śliwek Renklodów Konfitura — W tydzień po ś. Annie zerwanych Renklodów pozrzynawszy po kawałku ogonków, i oskrobawszy też ogonki, pokłuć każdą gęsto szpilką, i włożywszy do wody zimney wrzącey w rądlu raz trochę zagotować, potem wyiąć każdą zosobna ostrożnie na sito lub przetak, osobno aby się nie dotykały każda, a ile było surowych śliwek wagi z tyla cukru zrobić syrop obszytny, wyklarowany pięknie białkami, potem ułożone w naczyniu śliwki nalać tem syropem wrzącem, i niech tak stoją 24. godzin, drugiego dnia ten syrop zupełnie odlać zostawiwszy śliwki, a syrop gotować póty, aż będzie tak gęsty iak pierwszego dnia, szumuiąc go, i znowu go wrzący wlać w śliwki, i to jeszcze po 24. godzin trzeci raz powtórzyć. Czwartego dnia włożyć te śliwki ostrożnie do rądla i syrop do nich wlać, i gotować mocno szumuiąc ~~mocno~~ dobrze wszystkie piany, póty aż się dobrze gęsty zrobi syrop.— Wtedy wyimuiąc przestudzone po iedney śliwce za ogonki, układać w słoju i zalać syropem. W dwie niedziele zayrzeć do nich, a ieżeliby się pokazał syrop rzadki, znowu go odcedzić i przegotowawszy do zgęstnienia chłodnego śliwki nalać.—

Śliwki w Octcie — Do kwarty Octu bierze się 2 ℔ cukru trochę goździków, cynamonu i to się razem gotuje aż do potrzebnego zawrzenia, tem octem trochę przestudzonem, nalewają się na misce śliwki wybrane, piękne, niepopękane, z ogónkami, i tak stać mają cały dzień, drugiego dnia odlawszy ocet, gotuje się go, i znowu się niem już gorętszém śliwki nalewają, który znowu nazajutrz odlany gotuje się dodawszy goździków i cynamonu, a wśród mocnego wrzenia, wrzuca się do niego śliwki, które gdy raz war obeydzie zaraz się wyjmują łyżką do szumowania, i ostrożnie przestudzone, nalewa się w słoju octem. —

Śliwki Renklody w cukrze smażone. — Niedojrzałych Renklodów wraz z ogónkami obwarz w wodzie gorącey, tak długo jak potrzebują, aż są miękkie, zostaw je w tey wodzie przez 24 godz., a ugotowawszy font cukru na font śliwek z ½ kwartą wody na syrop gęsty, i wyjętych renklodów z wody, zdjąwszy skórkę, włóż w syrop, i gotuy z wolna, tak długo, aż się staną piękne przezroczyste, potem je wyjmuy, a syrop sam jeszcze lepiey gotuy, gdy renklody ostygną włóż je do słoja i zaley ostudzonem syropem, obwiąż słoy pęcherzem i schoway. Gdyby potem syrop zrzedniał, znowu go do zgęstnienia zagotować, wycedzony z śliwek, i ostudzony wlać w nie znowu. —

Wiśniowy Sok. — Całe wiśnie z pestkami tłuką się w moździerzu i wlewają do naczynia np. słoja, a po 24. godzinach zlewa się sok z wierzchu, a na font tego wziąwszy font cukru, gotuje się na wolnem ogniu, i ostudzony wlewa do butelek. —

Wiśniowe konfitury. — Do fonta wiśni czerwonych kwaśnych obranych z pestek i ogónków, rozgotuy cukru ½ ℔ do płynności, i włożywszy weń wiśnie, gotuy póki sok nie będzie gęsty jak galareta. To gdy nastąpi, zlej w słoy szklanny, i zawiązawszy pęcherzem zachoway w miejscu chłodnem. Tak sporządzone konfitury 10. lat mają trwać. —

Truskawki smażone — Do 1½ ℔ truskawek usmażyć syrop gęsty z fonta cukru pięknego, i w ciepłem ale nie gorącem potrzymać truskawki kilkanaście godzin, potem odcedziwszy syrop, przysmażyć

żyć go skoro zrzedniał, trzeba znowu na powrót do niego włożyć, i do-
smażyć na wolnem ogniu, uważając aby nie przypalić —

Essencya Ponczowa. — Soku cytrynowego świeżego 16. łotów
i 36. łotów Rumu Jamaika razem zmieszane, niech się zupełnie ustoią.
Po 48. godzinach gdy się ten płyn wyklaruje, odley z osadu zwolna, i re-
sztę przefiltruy przez bibułę, weź potem funt cukru i rozpuść w
[illegible] wody, wszystko razem zmięszay, a tem sposobem otrzy-
masz essencyą. —

Jabłka smażone w cieście. — Zarobiwszy ciasto z kwater-
ki mąki, 6ciu żółtków, piany z białków, piwa cienkiego mniejsze pół
kwaterki i masła klarowanego trochę, aby ciasto nie było bar-
dzo rzadkie, maczają się w tem jabłka w talarki krajane i sma-
żą się w maśle lub smalcu dobrze gorącem, nie długo, aby nie były zbyt
tłuste. Tego ciasta wystarczy do 4ech dużych jabłek. —

Antypeciki — Wsyp na stół mąki pół kwarty włóż masła wielkości jaja,
soli dobrą szczyptę, wlej blisko pół szklanki wody, rozczyń ciasto, ubij mocno,
i rozwałkowane pokray na małe placuszki, na nie włóż młodey
śmietany i ciastem z wierzchu przyłożywszy, obmaczay brzegi, i przy-
ciśniy w koło, polej, i usmażywszy pięknie w tłustości poglazeruy
cukrem. —

Pirogi z Kapustą — Kapustę ukrajać i ugotować, z wody przez dur-
szlak odcedzić i wycisnąć, usiekać drobno, wbić do niey parę żółtków i wsy-
pać utartego sera świeżego i zmięszać, a przesmażywszy masła z cybu-
lą zmięszać z tem posoliwszy i popieprzywszy, i kłaść w ciasto. —

Bifsztyk. — Pokrajać w cienkie sztuki mięsa, ponasiekać dobrze tył-
cem noża, posolić trochę i na patelni przysmażyć w maśle, aby mięso zbie-
lało przewracając, gdy zbieleje i sos puści, kłaść do rądla z sosem, tem cza-
sem uszatkowawszy cybuli usmażyć w maśle, i na wydawaniu na
~~wydawaniu~~ przysmażony bifsztyk włożyć na wierzch. —

Mięso ochrania przed Muchami Ziele Draganek (: artemisia
dracunculus :) nie udzielając mięsu smaku nieprzyjemnego, muchy odraża

Ryb solenie — Naylepiey się udaje nasolenie ryb, w porze mięcy mroźney, a wtedy po wybraniu wnętrzności, natrze się wewnątrz solą prażoną i jeszcze nieco ciepłą. Ryby układaią się w beczkę warstwami, warstwy solą z korzeniami przesypuią. Jeżeli dwie warstwy szczupaków, nałoży się dwiema warstwami linów, i tak daley na przemiany, utworzy się sos, który wiele wpływa na trwałość i przyiemność nasolenia mieć będzie. Po napełnieniu beczki, szczelnie się ją dnem zatyka. Jednakże nasolone ryby, przed użyciem, długo moczyć potrzeba, lub też w wodzie je zagotować, a wśród wrzenia nagle z ukropu wydobyć i w zimney dogotować wodzie: inaczey zbyt słone nie obiaszą przyiemnego smaku. —

Miodu prasnego czyszczenie — Rozpuszcza się 10. ft miodu w 10ciu ft czystey rzeczney wody, i to zlawszy w kocieł gotuie się póki ciągle występuiącą pianę zbieraiąc, miód w klarownem nie obiaże się stanie. Gotowanie trwa bez przerwy przy nieustannem mięszaniu, w czasie którego wsypuie się częściami 16. łot. białego na proszek startego marmuru, lub w jego niedostatku, tyleż miałko utłuczoney kredy. Wszystko to zwolna dopóty gotować się powinno, póki włożony weń papier lakmusowy czerwono farbować się nie przestanie, co będzie dowodem iż miód pozbył się kwasu swojego. Wtedy sypie się do niego 1½ ft miałko utartych lipowych węgli, które w zapalonem garnku, to iest bez wydania dymu i płomienia, dobrze się wypaliły; ieżeli zaś nie ma pewności że dobrze wypalone były, natenczas przynaymniey w wodzie odmoczyć i odpłukać ie należy. Z tak ciem prosz kiem gotuie się miód dopóty, póki w nim wszystek smak woskowy nie zniknie, co gdy nastąpi zlewa się do glinianego naczynia, a po zupełnem wystygnieniu, rozrzedza się wodą rzeczną i przez kończasty flanelowy worek filtruie. Ażeby użyta do cedzenia flanela, nie udzieliła miodowi smaku nieprzyiemnego, przed użyciem kilkakrotnie ją w wrzącey wodzie wypłókać należy. Pozostałe w worku fusy węglowe póty się świeżą wodą naléwaią i filtruią, póki z nich wszelka słodycz nie wyidzie. Tak odcedzony Miód wlewa się do miedzianego kociełka mięsza się należycie z 6ciu białkami, i zagrzewa się do zagotowania. Po zupełnem zebraniu występuiących szumowin, rozpuszczony miód nabierze czystego winnego koloru, a w smaku staz

nie się podobnem do cukru; po czém pozostanie tylko wyparować go do gęstości syropu. Ostatnie to iednak postępowanie wylonać się powinno na bardzo wolnem ogniu i bez gotowania. Zgęszczony syrop, przecedzi się po raz ostatni przez flanelę i do potrzebnego użytku zachowa. — Chociaż by takie oczyszczenie miodu naystroskliwiey się odbyło, wynikmie iednak strata około ⅓ części na iednem fonie wynosząca, ale otrzymany syrop będzie zupełnie czysty. Z białego miodu, który lipcem zowią, nie różni się niczem od syropu cukrowego, z żółtego zas i ciemno czerwonego miodu, iest pośledniejszym. Wszędzie go zatém można będzie użyć zamiast cukru; do potraw, do likworów, do smażenia konfitur etc. Syrop miodowy do większéy ieszcze gęstości wyparowany, a potém w spokoyności zostawiony, utworzy kryształy prawdziwego cukru, iednakże czerwonawe i nie zupełnie suche. przez opłókanie w alkoholu, czerwonawość i lipkość odjąć im można. —

Konfitur bez ognia robienia sposób. — Bierze się pewną ilość bardzo dobrego białego octu, w stosunku do ilości zamierzonej konfitur. Wrzuciwszy do octu ilość dostateczną cukru miałko utłuczonego, aby ten ocet mógł po niejakiém czasie zamienić się w syrop, w którem kwas nie bardzo ma przemagać nad słodyczą. W tém syropie należy zamurzać owoce zrywane w czasie suchém. W przeciągu 6ciu do 7miu miesięcy syrop przeniknie doskonale te owoce. Konfitury te zaprawione w szklannem lub glinianem szklonem naczyniu, utrzymywać należy w powietrzu umiarkowanem, ani zbytnie ciepłem ani zimnem. Owoce tém sposobem zamienione w konfitury, zatrzymują całkowity swój smak i przyjemnemi są do jedzenia. —

Derniowy sok. — Do 3ch garncy Dereni wlawszy wody garcy 3. w garnku nowém lub panwi gotować póki nie pękną, przecedziwszy je potém odmierzyć sok, i do 3. kwart dodawszy cukru

Konfitury czyli komputy piękne —

Z 2ch ff cukru i kwarty wody zrób syrop czysty; w
małych ale mocnych słoikach ułóż piękne doyrzałe
te jakie chcesz owoce; truskawki, poziomki, maliny
agrest, porzeczki, wiśnie wszelakie, morele, renklo-
dy, brzoskwinie, winogrona, i oblej tym syropem,
nie dolewając pełno. Obwiąż każdy słoik jak nayszcze-
lniej pęcherzem, ustaw w rądlu, przetoż staran-
nalej zimną wodą tak żeby słoikom do połowy było,
i wstaw w ogień wolny; gdy się woda pomału zagrzeje,
go tuje, zdejm rądel z ognia i postaw w chłodzie. Jak
woda ostygnie, wyjmuy pojedyńczo, i obwiąż starannie,
i ustawiay na półkach w suchym miejscu. Dla tego
się biorą małe słoiki, że raz odwiązawszy który, trze-
ba go prędko zpotrzebować, bo skoro powietrze doydzie
psuje się konfitura. Sposób ten smażenia jest je-
dnak nayśmaczniejszy, nayprędszy, i owoce nie nie-
tracą swego kształtu, barwy i smaku. —

kruszcz. jeżeli ma bydź kwaśny, a szczypt jeżeli słodki, gotować póty aż soli
wzięty na łyżkę metalową i ostudzony, będzie miał kożuszek, wtedy wy=
studzony wlać do butelek i zachować. —

Mizerya z Ogórków marynowana. — Ostrugawszy i po=
krajawszy w kawałki Ogórki, nasolić je, a gdy nacieknąc wycisnąc=
wszy z nich sok słony, nalać octem mocnem i oliwą zaprawić, przy=
cisnąć i zawiązać do dalszego użycia. —

Pomidorów zachowania sposób. — Dojrzałe Pomidory ułożywszy
wszy w słoju, nalać do nich Octu mocnego jedną część z 3ma częś=
ciami wody z korzeniami przegotowanemi, ostudzonemi,
to wierzch zalać rozpuszczonem łojem, co po każdem wyjęciu
do użycia powtarzać. —

Poziomkowa Wodka. — Świeże i dojrzałe poziomki, nalewają się spirytu=
sem winnem, wielości stosownej do owocu, który nakryty także bydź powinien. Do=
brze zawiązany słoy z poziomkami, stawia się na Słońcu na tak długo, aż spirytus
zmieni kolor poziomek, gdy czerwoność owocu przejdzie już w spirytus, zaraz zlać
go trzeba, i resztę pozostającego spirytusu w poziomkach wycisnąć przez płótno jak=
najczyściejsze. To zrobiwszy, rozpuszcza się cukier w wodzie, którą się podług upodobania,
do słodyczy i tęgości, likwor dobiera. Nie zalecam filtrowania, gdyż delikatność zapa=
chu i smaku poziomek ulatnia się wraz z spirytusem; a zlany likwor w gąsiorek,
równie czysto ustoi się po czasie niejakiem. —

Ratafia czyli Wiśniowa Wodka. — Wiśnie czarne obrane z ko=
rzonków, układą się do gąsiorka, i nalewają spirytusem mocnem, czystem, 12ej
proby rektyfikowanem. Gdy postoją kilka tygodni mocno zatkane, na słońcu,
zlewają się i przecisłają jak poziomki, i podobnież dobiera się wodą i cukrem,
nie dodając żadnych korzeni; chyba że kto ma upodobanie w goździ=
kach, w ów czas kilka się całych dodaje. Jednak chociaż wiśnie nie mają tego
zapachu co poziomki, lepiej nie filtrować spirytusu, ale po ustaniu zlewać. —

Pierni

Pierniki — Do garnca miodu praśnego, bierze się ½ garnca mąki żyt-
½ garn. mąki pszennej, którą się w rądlu na wolnem ogniu praży wprzód, cią-
gle mięszając, póki nie nabierze koloru czykuladu z mlekiem, i zaraz się ją
po uprażeniu przesiewa. Do tego dodaje się łut goździków, łut cynamonu, gał-
ki muszk. 2, i korzenia fijałkowego kawałek jak włoski orzech, utłuczo-
nie miałko. Skórki pomarańczowej ze 9. ugotowawszy do zmiękczenia zupełne-
go usiekane drobno. Potażu oczyszczonego i suchego łót 1. tłucze się, i nalewa mniej
jak pół kwaterki wody, na parę godzin przed użyciem. To wszystko przysposobiwszy,
sypią się korzenie i skórki w naczynie, w którem pierniki mają się wyrobić,
dodaje się 10. jaj całych, piwo z potażu, i na przemian obadwa rodzaje mą-
ki wraz z miodem potrochu dodaje się, i tak długo mocno wybija, póki
pęcherzyki robić się nie zaczną. Tak przysposobiona massa, zostawia się
przez noc spokojnie, a na drugi dzień napełniają się nią do połowy formy
płaskie, najlepiej miedziane, lub w rondelku nie grubą warstwą, wosku
poprzednio białem lub żółtem wysmarowawszy je, który na rozgrzanej
formie powinien bydź równo rozprowadzonem. Pierniki wstawiają się w pie-
kiec gorący, jak do ciasta zwyczajnego; i zostawiają się w niem całą godzinę.

Z Kaczek potrawa — Do rądla kładzie się trzy łyżki masła, i wrzuca się
do niego kilka plasterków słoniny, która skoro się przyrumieni wyjmuje się
i na boku odkłada; a w pozostałe masło kładą się np. dwie kaczki, które
również po przyrumienieniu wyjmują się. Po czem masło zapala się mąką i
lewa się wodą lub bulionem. Po tem wkładają się na powrót kaczki i słonina
i dodaje się natki pietruszczanej, kilka bobkowych liści, pieprzu, angielskie-
go ziela, 2. lub 3. goździków, i ząbek czosnku. Z tem wszystkiem gotuje się
przez dobry kwadrans, po czem przydaje się około 20^{tu} małych cebul; a
gdy się te ugotują, można dadź na stół —

Z Indyka Oszpik — Oskubany i wyczyszczony Indyk przerzyna się
na grzbiecie do połowy, i wybierają się wszystkie kości. Potem odkrawa się z górki
nie tęcej co piękniejsze mięso, reszta zaś dusi się z trzema funtami tłustej wie-
przowiny do połowy w sosie; to uduszone mięso sieka się drobno, i zaprawia czte-

ma

na całemi jajami z dodatkiem ostrych korzeni, to jest: pieprzu i cokolwiek ziela Angielsk. Trojakie omlety, służące do przekładania, robią się następującym sposobem: zielony, z szpinaku, który oczyszczony, tłucze się w moździe- w moździerzu, z trzema całemi jajami przez serwetę na patelnią się przecisk i na maśle smaży. Żółty, z 3ch żółtek; a biały z samych białek. Potrajawszy te omlety, jako też cielęcinę surową w paski, oraz gotowaną szynkę (: używszy wszelako z niej tylko chude mięso :) przesypuje się to wszystko ostremi korzeniami, a jednakże soli się dobrze; potem układa się w niego na przemian mięso, omlety i farsz, póki się nie zapełni całego; na reszcie zaszywa się dobrze, i owija mocno serwetą i sznurkiem. Tak przysposobionego gotuje się w rosole zrobionem następującem sposobem: Nożek cielęcych 8. gotuje się z kostkami wołowemi, cielęcemi i indyczemi, wraz z korzeniami i imbirem włoszczyzny. Gdy indyk dostatecznie miękki, wyjmuje się z rosołu, i kładzie pod prassę, którą się średnio naciska; a gdy ostygnie odwija się z serwety, i nitka którą był zaszyty wyciąga się. Rosoł zaś jeszcze się raz stawia na ogień; a gdy się zagotuje, rzuca się do niego całe jaja z łupiną w ręku zgniecione, i cała nie obrana cebulę; i tak długo gotuje się, póki się z szumowin nie oczyści. Jeżeliby zaś ten rosoł lub galareta nie była dosyć brunatna; na tenczas dodaje się kawałek bulionu, lub cokolwiek palonego cukru, i przecedza powoli przez serwetę. Gdy ta galareta ostygnie, ubiera się nią potrajany i w całości ułożony oczypik.—

Plum-pudding.— Na 1. font świeżego wołowego drobno usiekanego łoju, bierze się 1. font pięknej mąki, i rozenków tureckich f. 1. drobnych ff. skórki pomarańczowej w cukrze smażonej drobno ukrajanej ¼ f., i skórkę otartą z jednej cytryny, bółki tartej kubek, kieliszek koniaku, lub rumu, blizko cały kubek cukru miałkiego, trochę kwiatku muszkatołowego, 6. żółtek, 4. białków na szum zbite, i tyle mleka, żeby nadadź temu ciastu jakąś związłość, tak

aby

aby nie zanadto rozrzedzić.

Po wymięszaniu tego, co było wyżej wyrażone, dostatecznie, gotuje się pudyng w serwecie, świeżem masłem dobrze wysmarowanej, do 6^{iu} godzin. Woda ciągle dobrze gotować się powinna, szczególniej kiedy się pudyng do niej kładzie.

Rozenki muszą bydź dniem poprzednio oczyszczone, i zalane kieliszkiem wina białego lub malagi; co się dużo do dobroci pudyngu przyczynia.

Kiedy już wydany na półmisek, przekrawa się kilka razy, polewa araku i zapala na moment; gdyż kiedy się za długo pali, wysycha, i traci smak.

Śliwki na occie do Pieczystego. — 2 2^{ch} ℔ cukru i kwarty wody zrobiwszy syrop, wlać do niego kwartę winnego octu i przegotować, a wziąwszy 3. ℔ śliwek pięknych bez pestek, włożyć do rądla połowę, nalać tem syropem; jak raz się zagotuje, wyjmować i układać na półmisku; tożsamo zrobić z drugą połową, i tak 3. razy przez 3 dni. Trzeciego dnia układają się śliwki już nie na półmisku, ale w słoju; do sosu dodaje się trochę gożdzików, cynamonu, angielskiego ziela, bobkowych liści, zagotuje się i nalewa śliwki. Obwiązać trzeba pęcherzem skoro zupełnie ostygną.

Jabłek Serek. — Jabłka wszystkie nie zbyt słodkie obrać, pokrajawszy, środki z nich wyrznąć i układać ściśle w garnkowych garnkach, nalać każdy trzema kwartami wody, a przykrywszy czystą chustą w wodzie zmaczaną, wstawić w piec gorący, i trzymać póki się nie upieką. Co jeżeli nie nastąpi od jednego razu, powtórzyć, przykrywając zawsze chustą, żeby się jabłka nie przypaliły. Wtedy z garnków wyłożyć w donicę, wcisnąć mocno, dodadź cynamonu i goździków do smaku, włożyć to wszystko w rondel albo w kocielek, i smażyć jak powidła, tylko daleko gęściej, i mięszać ciągle żeby się nie przypaliły. Gdy już masa gęsta, wykładać ją w czyste serwety wodą zmaczane, i włożyć w prassę, w której 3. dni leżeć powinna. —

Ponczowa Essencya. — Do kwarty Araku wycisnąć przez serwetę z 15. cytryn soku, a zrobiwszy syrop z 2^{ch} ℔ ~~wody~~ cukru i kwarty wody, gdy przestygnie, zmięszać z arakiem; i dobrze wymięszawszy wlewać w czyste butelki. —

Galareta Porzeczkowa, Francuzka. — Obskubawszy czysto porzeczki dojrzałych ℔ 2. i tyleż cukru tłuczonego włóż w rądel i wstaw na ogień, skoro porzeczki się pęknąć puszczą, cukier się roztopi, i szumowinami się okryją, wlej je w czysty worek płócienny, podstaw słój czysty mocny i suchy, i niech samo ścieka. Co zostanie w worku, zbierz także

wstojku; do ciast, melszpejzów przydać się może.—

Poziomkowy sok.—Wybranych Poziomek 2. funt. przesyp 2. maß funt. tłuczonego cukru, gdy kilka godzin postoją, i sok z siebie puszczą, wlej wnowa gęstą barchanową chustą uwiązaną za 4. rogi, podstawiwszy pod nię butelkę z lejkiem, i to tylko schowaj co samo zcieknie. Reßztę użyć możno do kuchni.—

Chłodnik zdrowy.—Na skórki z 3. cytryn, kawałek cynamonu i 2. funt. cukru nalej ½ garn. zdrojowej wody i przegotuj; gdy woda ostygnie, przecedź, dodaj kwartę wina franc. białego i kwartę soku z malin świeżo wyciśnionego, lub z wiśni lub z porzeczek, i nalewaj wszklanki.—

Chłodnik przyjemny.—Kwartę poziomek, malin, wiśni lub porzeczek nalej tą wodą i wygniataj mocno, przecedź dodaj cukru do smaku, i nalewaj wszklanki.

Maraschino.—Wiśni czarnych 2. funt. tyleż liści wiśniowych namocz w ½ garn. spirytusu i ½ garn. wina Francuzk. białego; niech tak w butli stoi 4. dni, potem wlej w alembik, przepędź, odbierz ½ garn. spirytusu, dołóż ½ garn. syropu z 4. funt. cukru i przefiltruj.—

Kawa dobra.—Jeżeli chcesz dobrą pić kawę, nie daj jej nigdy dopalić zupełnie; wysypawszy na papier nie przykrywaj jej jak jest zwyczaj, ale porób przedziałki palcem, i dopiero jak dym wyjdzie upaloną dobrze wypuszką, nie miel wszystkiej, tylko po trochu, wmiarę jak potrzeba; rób ją także sam na machince, niewielki to zachód, a nawet przyjemny; ßuszu nie daj także nikomu gotować, ale gdy kawę zrobioną odstoisz, weź ukropu i przelej przez machinkę będą klarowne i smaczne, a oszczędzisz służącem zatrudnienia i nieporządku, sobie gderania i gniewu. Z wszystkich mięszanin do kawy, najznośniejsza Citwarya w 4. tej części, najlepsze kakao w takiejże mierze, nie zbyt miałko utłuczone, albo też z tabliczek skrobane. Czystego kakao 4. tabliczki, czyli funt, kosztuje Zł. 3. Na filiżankę kawy do śmietanki, bierz mielonej 2. łyżeczki z czubem, i ½ łyżeczki cykoryi albo kakao.

Czekolada.—Kto ją sam przyprawi umiejętnie jest tak kosztownem krolikiem. Weź cukru i kakao po 7. funt. Kakao obrane upaliwszy jak kawę, tłucz w moździerzu żelaznem czystem dobrze rozgrzanem, i w śród węgli ustawionem, tak, aby ciągle jednostajnie było ciepło, póty, póki się nie obróci w jedną masę, bez żadnych grudek, w tedy cukier utłuczony jak najmielej i przesiany przez sito, dosypuj po trochu do kakao. dodaj ¼. łota cynamonu, i tyleż wanilii, wymięszaj, każ tłuc, wcieraj, mięszać wszystko, zawsze w rozgrzanem dobrze moździerzu, póki się w płynną masę

się nie obróci; w tedy w formy blaszane wysmarowane lekko młodem masłem, nakładaj téj masy, i niech tak stoją, póki czekolada zupełnie nie oziębnieje, w ten czas wyjmuj z form, obwiń każdą tabliczkę w czysty papier, i schowaj w suchem miejscu. — Z potrzeby takiéj tabliczki, dobréj Czekolady filiżanka. — Takiém się ją sposobem przyrządza: Ustrugana cienko czekoladę wsyp w czekoladniczkę, wlewaj po trochu tyle wrzącej wody, albo śmietanki, ile chcesz mieć filiżanek, i postawiwszy na węglach, rozbijaj mątewką, i z pianą léj gorącą w filiżanki.

Polewka — Piwa, porteru, lub wina francuskiego kwarty na pół z wodą wstaw w garnuszku i zagotuj; między tém czasem 6. żółtek oddziel świeżych i kubek cukru tłuczonego ubite do zupełnéj białości, gdy się płyn w garnuszku zagotuje, léj po trochu do ubitych jaj i rozbijaj tak jak czekoladę, z téj miary 8. filiżanek mieć możesz. Dodadz można cynamonu do smaku.

Inna — Ukrop pół filiżanki, tyleż śmietanki, araku łyżeczka, cukru do smaku, stanowią bardzo dobry i zdrowy napój, który wielu chętnie na śniadanie używa.

Wódka Pomarańczowa — Skórek Pomarańczowych obranych z średniéj białéj skórki, funt 1. skrajanych i utłuczonych, 4. ł. pomarańczek gorzkich utłuczonych téż nałej garncem dobréj okowity, niech tak mokną dni 10. w cieple; potém zléj, a z 2ch funtów cukru z kwartą wody zrobiwszy syrop, gdy ostygnie zmięszaj, dolawszy kwarty dobréj śmietanki, co gdy się zwarzy, przepuść przez bibułę, lub pinna filtrę.

Likwor Poziomkowy, Różany, Fijałkowy, kwiatku Pomarańcze i t. p. — Gąsior garncowy napełnij pięknemi, wybranemi czysto poziomkami lub inne, nałej czystéj jak najlepszéj Okowitki ile się zmieści, niech tak stoi w cieniu przez dni 2, potém zlawszy, do każdéj kwarty tego płynu wsyp 2 ł. cukru miałkiego, gdy po kilku dniach dobrze się cukier rozpuści, zléj przecedziwszy w suche butelki.

Likwor Cytrynowy — Na skórki z 12. Cytryn świeżo i cienko obrojonych, nałej 1/2 g. okowitki, niech to moknie przez 7. dni, a zrobiwszy z 3ch ł. cukru w 1 1/2 kwarty wody syropu, ostudzony do zlanej okowitki, wraz z kwartą śmietanki i przecedź.

Ratafia z Wiśni — weź 1/2 g. czystéj wody, 1 1/2 g. Wiśni czarnych utłuczonych z pestkami wraz w moździerzu kamiennym, 3. kwarty najlepszéj okowity, 1 1/2 ł. cukru tłuczonego, łut cynamonu, 6. goździków, gałki muszkatołowéj tartéj ćwierć, pół łuta wanilii tłuczonéj, wszystko to wléj i wsyp do wielkiego butla, i dobrze zatkane zostaw przez miesiąc na słońcu, potém przecedziwszy przez serwetę i przepuść przez bibułę.

Likwor

Likwor Portugalski — Do kw. okowity włóż skórki od 4. pomarańczy świeżych i z 2ch soki wpuść, zostaw tak przez 24. godzin; dodaj syropa kwartę z 2ch ℔ cukru, niech tak stoi przez dzień jeden, potém przefiltruj.

Likwor Muskatołowy. — Weź 3. ℔ gruszek Muszkatełek świeżych pokrajanych, tot anyżu tłuczonego, włóż do czystej donicy albo wazy, wlij 1½ kwarty wody wrzącej, i niech tak stoi 4. godzin; potém weź 3. kwarty spirytusu i 4. ℔ cukru rozpuszczonego w 1½ kwarty wody i przefiltruj.

Różowy proszek na kremy i do ciast. — z Tygodn. Rolnicz. Technolog. z r. 1837. N. 20. s. 159. — Ze stu rozkwitłych róż centofolij obskubane listki posiekaj jak najdrobniej. Dodaj do nich 2 żółtka od jaj, i mąki najpiękniejszej tyle, żeby z całej massy ugniotło się ciasto, które wałkiem w formę placka na pół palca grubego rozwałkuj, i na blasze wstaw do pieca. Skoro się przyrumieni, wyjm, i wstawiaj tyle razy po chlebie w piec, dopóki zupełnie nie wyschnie. Po czém go w moździerzu utłucz i przez sito przesiej, potem wszystko zachowaj dobrze zatkaniu. Tej mączki różanej parę łyżek z mlékiem, cukrem i cynamonem przygotowane, wyborny dają krem. Można mączkę tę i do innych ciast dodawać. —

Pomarańczowa Esencyja. — Pomarańczek ℔ 1. Angielskiego ziela ⅛. fonta przetłuczonych grubo w moździerzu, i skórek pomarańczowych ℔ 1. wypłokanych w ciepłej wodzie, rozmoczonych i z miąsa białego zupełnie wyskrobanych; razem moczyć w okowicie dobréj przez 14. dni, któréj będzie miary garn. 1. lub 1½. Po wymoknięciu ta Esencyja zlewa się do osobnego gąsiora, i dodając się do jednéj jéj części 2 części syropu, od którego nabędzie ciemniejszego koloru. Po wystaniu się przez kilka dni zlewa się czysto do butelek. — Syrop. do tego tak się robi. — Miodu czystego patoki przegotowanie smaży się i szumuje, gdy przestanie wrzeć, jeszcze się reszta szumowin zbiera, a przymięszawszy do tego kilka wody, miesza się to z Esencyją. Chcąc zaś ciemniejszego jeszcze koloru, rumieni się miodu kilka bez wody, na ogniu, aż zczernieje, potem z ciepłą wodą rozciera się i dolewa do Esencyi. —

Likier doskonały i zdrowy. — z Wiad. Handl. i Przemy. War. z r. 1841. N. 23. — Jeden z podróżujących Anglików uważa za najlepszy napój, jakiego kiedykolwiek używał, mięszaninę kawy, cukru i koniaku. Bierze się ½ filiżanki dobréj kawy, włożyć do niéj 4. kawałki cukru, i podém lać po grzbiecie łyżeczki powoli i ostrożnie tyle dobrego starego koniaku, ile jest kawy. Spirytus ten zpłynie naturalnie na wierzch kawy, i trzeba na to bardzo uważać, aby się z nią nie mięszał; potém zapala się ta wódka; skoro zły spirytus zpłonie w ogniu, w ten czas na-

łeży

tery dopiero dobrze wódką z kawą zmięszać, a otrzyma się najdoskonalszy likier, który prócz orzeźwiającej własności swojéj, dobrze skutkuie na słaby żołądek.—

Jabłczane Masło.— z Wiad. Handl. i Przemysł. Warsz. z r. 1841. N. 3.—

Pod tą nazwą rozumieją w Pensylwanii z Jabłecznikiem zagotowane Jabłka, którytoartykuł w okolicach naszych, obfitych w tego rodzaju owoce, mógłby znaczne handlowe przynieść korzyści. Każda rodzina na wsi robi sobie masło jabłczane do użytku domowego, i to zawsze na kilka lat na przód; i z okoliczności przyrządzania go, wyprawiają niejako uroczystość familijną; zaproszeni dopomagają w robocie, za co potém mają udział w biesiadzie i tańcach. Do zgromadzonych sąsiadek należy w tenczas obierać jabłka z łupin, rozkrawać na ćwiartki i wyrznąć środki; do mężczyzn zaś,— wygotować wygotować w tém czasie świeży jabłecznik, do połowy prawie objętości jego. Sześć beczki ~~objętości~~ słodkich jabłek po obraniu z łupin i wybraniu środków, dają jedną baryłkę. Takowe wrzucają do wygotowanych na pół 2ch beczek jabłecznika, to wszystko miesza się gotuje, dopóki nie nabędzie gęstości masła. Potém massa ta wlewa się w gliniane garnki i zachowuje w piwnicy, gdzie może stać kilkanaście lat, i bardzo przyjemną staje się przyprawą. Przy końcu zagotowania, sypie się zwykle trochę tłuczonego cynamonu lub drobno krajanych skórek cytrynowych, dla nadania przyjemnego smaku. Garnki oblewają się z wierzchu roztopionym masłem zwyczajném, aby się lepiej zakonserwowały.—

Ogórki kwaszone na nowy sposób.— z Wiad. Handl. i Przem. War. z r. 1840. N. 139.— Ogórki kwaszone aby były doskonałe, powinny być smaczne twarde i pięknego zielonego koloru. Na ten cel bierze się świeże ogórki średniéj wielkości, i zdejmuje się z nich skórkę tarką; potém nalawszy w naczynie miedziane (: czemu miedziane? :) winnego octu, i zaprawiwszy go solą, pieprzem i innemi korzeniami gotuje się czas niejaki. W czasie gotowania, wrzuca się weń ogórki i miesza się nad całkiem miernem ogniem. Potém odstawiwszy od ognia naczynie, miesza się ogórki w occie, aż dopokąd tenże prawie zupełnie nie wystygnie. W przeciągu tego czasu ogórki zżółknieją, ale prawie zaraz potém odzyskają swój dawny kolor zielony. Nakoniec przechowuje się je w słojach szklannych albo kamiennych.—

Poncz nowy. — z Wiad. Handl. i Przem. Warsz. 1841. N. 139. — Weź 18. Cytryn, 1. gran
gałki muszkatołowej tartej i 5. cynamonu, wybierz z 12 tych cytryn ziarnka, nalej na
to wszystko butelkę rumu, po czem niech 24. godz. postoi. Następnie weź 4. butel. ru-
mu, 4. butel. wody i 2 ℔ przedniego cukru, wyciśnij w to sok z 18. cytryn, wymięszaj
wszystko porządnie i przystaw w porcellanowém naczyniu do ognia. Gdy ten
płyn wrzeć zacznie nalewaj weń pomału, mięszając nieustannie, z butelkę mle-
ka. Gdy się to stanie, odstaw naczynie od ognia, obwiąż go serwetą w górze-
i niech 2 godz. postoi. Po tém filtrujesz płyn, póki się zupełnie nie wy-
klaruje, ściąga w butelki i mocno zatyka. Poncz ten dajesz zawsze na zimno, —
jest on bowiem bardzo zdrowy, smaczny i bardzo długo się przechowuje —

Ryb aby mułem czuć nie było. — z Kal. Krak. 1841. — Ryby łowione w wodach
stojących lub błotnistych, nie przyjemnie mułem trącą. Ten zapach tkwi tylko w skó-
rze, i dopiero w czasie gotowania przechodzi w mięso, ginie zaś skoro żyjące jeszcze
ryby przed skrobaniem, i płataniem w czystej zdrojowej wodzie w którą cokolwiek soli
wsypano, obmywają się, i to tak długo, aż woda przestanie być mętna. —

Z Gołąbków Potrawa. — z Kal. d. Warsz. 1842. r. Mięsa 4. ℔ łopatki cielęcej i wło-
szczyzna, gotują się przez kilka godzin. Czysto oprawione gołąbki gotują się w
tém rosole. Po ugotowaniu, wyjmują się gołąbki, i smak ten zapala się masłem
rakowém i mąką. Do garnituru biorą się: raki obrane, podniebka, kamory=
tki, pieczarki, mleczka i pulpeciki. Można zrobić na półmisek brzeg z cia=
sta francuzkie i włożyć wśrodek potrawę z gołąbków, a zostanie pasz=
tet najsmaczniejszy. —

Śliwki do Pieczystego. — z Kal. tegoż. — Do 12. ℔ śliwek zrobić syrop
z 4. ℔ cukru. Wlać do tego syropu kwartę octu winnego mocnego. Po zagotowa=
niu wlać butelkę wina francuzkiego i powtórnie zagotować. Do tej mia=
ry bierze się 3 łóty cynamonu i łót goździków, którémi się śliwki szpikują
W obszernem rądlu zagotowują się śliwki kilka razy, poczém wytła=
dają się na miskę, i tak stoją 3 dni. Zagotowują się znowu, studzą i ukła=
dają w słoju. Chować je trzeba w chłodném miejscu. —

Krem z śmietanki słodkiéj. — z Kal. tegoż. — Mleka kwartę zagotować,
odstawić, i włożyć w niego kawałek wanilii, ażeby moknął. Po przestudzeniu,
zaprawić to mleko 4ma żółtkami. Tak zaprawione rozgrzewa się na-

we

węglach, póki nie zgęstnie i nie zbieleje całkowicie, ciągle mięszając że-
by się nie zwarzyło. Karugu 4. łt. drobno pokrajanego gotuje się w wo-
dzie przez parę godzin, i wlewa się w to mléko przestudzone. Śmietan-
ki białej na pianę, ½ garnca osładza się do upodobania, i wlewa się w
nią to mléko zaprawne żółtkami i karugiem. Stawia się wszystko
w formie w lód, i po 3. godz. powinno bydź dostatecznie zamrożone.

Bliny — z Kalend. tegoż. — Do kwarty mąki tatarczanej pytlowej dodawszy
łyżkę drożdży wymoczonych, rozrobić to dodając wody ciepłej do gęstości
jak na lane kluski. Następnie postawić w ciepłem miejscu ażeby wy-
rosło, potem brać łyżką, i kłaść cienkiemi płatami na patelnię ma-
słem młodem wysmarowaną; Patelnię włożyć na węgle lub na go-
rący trzon, i tak trzymać póki blin nie dostanie dziórek. Tak zro-
bione bliny przynoszą się natychmiast na stół, polewają masłem
wytopionem, które w nie wsiąka; potem je z kawiorem lub śmie-
taną kwaśną, stosownie do gustu, jeść już można. —

Sok Malinowy — Wygniotłszy Maliny dobrze zostawić je w naczy-
niach przez 24 godzin, potem wycisnąwszy je przez worek, zlać w gąsio-
ry, a gdy się ustoi sok, czysty z wierzchu zlać powoli, i do kwarty ta-
kiego dodawszy cukru funt wygotować dobrze, i wystudzony zachować.

Ciasto najlepsze do kawy — z Kal. Kr. 1844. — Z jednym funtem
wymytego i na śmietanę ubitego masła, zarabia się częściami 20 jaj, a
za każdem jajem garść mąki, której powinno bydź funt 1. Gdy się wszy-
stko umięsza, przydaje się po godzinie ½ fun. cukru, otarta skórka z 2.
cytryn, 4. łoty drobno szatkowanych migdałów, 1. kubek drożdży, i mięsza
się wszystko jak najdoskonalej. Ta massa przekłada się do formy masłem
wysmarowanej, dozwala się jej podrość, a potem się piecze —

Pączków robienie — z Kal. Kr. 1844. — Kwartę masła utrzeć na —
śmietanę, wpuścić doń zwolna 6 jaj, kubek gęstych drożdży, ½ kw. mle-
ka, ½ kubka ciepłej śmietany i więcej jak kwartę ~~mąki~~ mąki, z
której jednakże trochę zostawić aby massa nie była zbyt tęga,

żeby

żeby można wałkować i to dosyć cienko, włożyć konfitur, przykryć ciastem, odciąć kieliszkiem upodobanej wielkości małe ciasta, położyć na stół lub blachę mąką posypaną, dadź wyrość, wypiec je w maśle, wyjąwszy położyć na bibułę żeby tłustość ociekła i posypać cukrem—

Ogórków kwaszenie na zimę — z kalen. kr. 1844. — Chcąc dobre ogórki na zimę trzeba je zebrać w czas pogodny, 3 razy sparzyć gotowaną wodą, wodę odlać i układać i układać w beczółki, przekładając liściami wiśniowemi, winnemi i koprem; poczem trzeba nalać beczółkę wodą z solą zagotowaną. W końcu beczółkę taką postawić w miejscu chłodnem. Trzeba ją także często przewracać, bacząc na to żeby nie ciekła—

Z Kalarepy potrawa smaczna — W jednym roku zrodziła mi się tak obficie Kalarepa w dobrem bardzo gatunku, żem jej miał okładem 40. kop, a ta była tak duża, jak spodki od filiżanek, po większej części biała, z listkami małemi rzadkiemi, a ~~[illegible]~~ łupina zwierzchnia cienka. Z takiej przeto gdy już tyle urosła, że mogła bydź użyta, z szczególniejszym gustem, zżynały się z wierzchu talarki z środkowemi listkami drobnemi i ugotowane, zaprawione szodonem, miały smak przyjemny, do karczochów, kalafiorów lub szparagów podobny, bez zwykłego kalarepowego. — Reszta Kalarepy odkrojona równie na jarzynę użyć się dała, ile że żadna nie była z wielka jak inna żylasta—

Gumulki smaczne. — Serów kilka świeżo ogrzanych niesolonych skruszywszy drobno ~~na~~ w cebrzyczku lub donicy, zostawić go tak do kilku dni, aż porośnie meszkiem białym, a w tedy przylawszy do niego śmietany słodkiej trochę, aby go nie rozrzedzić, i dodawszy soli i kminku w proporcyą, wymięsza i wygnieść dobrze łyżką drewnianą. Z takiej massy robić biorąc łyżką, czystemi rękami gałki okrągłe miernej wielkości, i ułożywszy je aby się nie dotykały na deszczółce czystej, nakryć szmatką czystą mokrą i postawić w cieniu na dworze, ~~np~~ przy ścianie na półce i codziennie je przewracać i zawsze wilgotną szmatką nakrywając, aż wyschną, a w tedy albo ich używać, albo kto chce aby zagniły, obmaczawszy je piwem trzymać je jeszcze na—

Dwo

dworze obrywając szmatką maczaną w piwie, aż do upodobanej grubo=
ści nagniją. — Jeżeli w początku suszenia będą się rozciekać, trzeba do=
dawszy dodawszy jeszcze twarogu przerobić je, i na nowo porobić, a
jeżeliby się przysuszały dodadź śmietanki i znowu ie przerobić, potem jak
pierwej wysuszyć je. — Wrzucać do użycia zachowywać w garnkach
przekładając ~~np~~ miętą pieprzową, szałwiją lub kwiatem bzowym. — Po=
karm z nich z bułką lub chlebem bardzo zdrowy i smaczny nad se=
ry wszystkie smaczniejszy, nie zostawia po sobie zwykłego niesmaku
serowi, ale przyjemny gorzątek. —